



Chauffe-plats en acier inoxydable h21546

Chafing dish professionnel en acier inoxydable poli, 650x370x450 mm. Comprend un couvercle coulissant et un bac GN 1/1 pour buffets et traiteurs d'excellence.

Le **chafing dish h21546** est une solution professionnelle conçue pour le maintien en température et la présentation scénographique des plats dans les contextes de restauration collective. Ce chauffe-plats permet de servir les aliments en préservant la température de service et l'esthétique originale de la préparation, facilitant le passage de la cuisine au buffet. La structure est entièrement réalisée en **acier inoxydable poli**, garantissant une haute résistance à l'usure mécanique et aux cycles de nettoyage intensifs typiques du secteur HoReCa.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : acier inoxydable avec finition polie
- **Couvercle** : système d'ouverture coulissant escamotable
- **Équipement bacs** : comprend un bac à eau et un bac pour aliments 1/1 GN (profondeur 65 mm)
- **Système de chauffage** : 2 supports pour combustible solide/gel
- **Dimensions extérieures** : L.650 x P. 370 x h. 450 mm
- **Poids total** : 6,2 Kg

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **garantie** 2 ans
- **Hauteur** 45 cm
- **largeur** 65 cm
- **profondeur** 37 cm
- **Matériau** acier inoxydable