



## Chauffe-plats pour buffet h887\_19

Chauffe-plats Chafing Dish professionnel en acier inoxydable poli, capacité 4,5 litres. Dimensions 38,5x29,5x31 cm avec bac GN 1/2 inclus pour buffet.

Le **chauffe-plats professionnel Chafing Dish** représente la solution technique idéale pour l'aménagement de buffets dans les contextes hôteliers et de restauration. Conçu pour maintenir les plats à la température de service optimale, cet outil préserve la **fragrance et la saveur originale** des aliments, évitant qu'ils ne se dessèchent ou ne perdent leurs propriétés organoleptiques pendant l'exposition.

Entièrement réalisé en **acier inoxydable poli**, le Chafing Dish combine une résistance structurelle élevée à une esthétique soignée, adaptée aux présentations formelles. L'équipement complet comprend un support poli stable, un couvercle assorti et les récipients nécessaires pour le combustible, offrant un système prêt à l'emploi pour le service professionnel.

## Caractéristiques techniques

- **Matériau** : acier inoxydable poli de haute qualité
- **Dimensions extérieures** : L. 38,5 x P. 29,5 x H. 31 cm
- **Capacité volumétrique** : 4,5 litres
- **Poids total** : 2,54 Kg
- **Composants inclus** : couvercle poli et support structurel
- **Gestion de la chaleur** : 1 support pour carburant et récipients pour combustible inclus
- **Spécifications du bac** : bac en acier inoxydable de 65 mm de profondeur
- **Standard dimensionnel** : compatible avec les bacs GN 1/2

*Image purement indicative*

## INFORMATIONS

- **Type d'ouverture** coperchio basculante
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Hauteur en mm** 310.000000
- **Largeur en mm** 385.000000
- **Profondeur en mm** 295.000000



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Chauffe-plats pour buffet h887\_19

Type d'ouverture: coperchio basculante

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm