



Chauffe-plats professionnel h887_18

Chafing dish professionnel en acier inoxydable GN 1/1, capacité 9 litres, complet avec supports de combustible pour le maintien thermique en buffet.

Le **chauffe-plats professionnel Chafing Dish** représente una solution indispensable pour la gestion thermique des plats lors de buffets, banquets et événements de restauration. Entièrement fabriqué en **acier inoxydable**, cet outil garantit une haute résistance à la corrosion et à l'usure mécanique, assurant une longue durée opérationnelle même dans des contextes d'utilisation intensive. Le système de chauffage à combustible solide permet une distribution constante de la chaleur, maintenant les aliments à la température de service optimale sans avoir besoin d'alimentation électrique.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : Acier inoxydable haute résistance
- **Finition** : Couvercle et support polis miroir
- **Dimensions totales** : L. 60 x P. 35,8 x H. 29,5 cm
- **Compatibilité bacs** : Standard Gastronorm GN 1/1
- **Profondeur maximale du bac** : 65 mm
- **Capacité volumétrique** : 9 Litres
- **Équipement** : 2 supports pour combustible
- **Poids à vide** : 3,68 Kg
- **Accessoires inclus** : Récipients pour combustible et bac en acier de 65 mm

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Forme** rettangolare
- **Type d'ouverture** coperchio basculante
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Hauteur en mm** 295.000000
- **Largeur en mm** 600.000000
- **Profondeur en mm** 358.000000



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Chauffe-plats professionnel h887_18

Forme: rectangulaire

Type d'ouverture: coperchio basculante

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm