

**HOLITY.COM**

## Réchaud Bain-marie GN 1/1 h11020

Chauffe-aliments professionnel en acier inoxydable avec thermostat de sécurité anti-surchauffe. Capacité : 1 GN 1/1.

Chauffe-aliments professionnel de type bain-marie conçu pour rendre le travail des restaurants, des bars, des cafétérias, des épicerie et de tout type de gastronomie impeccable et simple à la fois. C'est l'atout qui vous permet de faire une présentation parfaite de votre plat en le montrant fraîchement cuit dans une marmite ou une casserole. Il vous permet de préparer facilement vos plats à l'avance et de les présenter à vos invités comme s'ils sortaient du four. De plus, il est entièrement fabriqué en acier inoxydable, considéré comme le « matériau vert » par excellence car il est recyclable et recyclé à l'infini, qui présente à la fois les importantes caractéristiques mécaniques de l'acier qui le rendent insensible à l'usure et aux agents atmosphériques ainsi qu'aux températures très élevées et très basses, et la particularité la plus importante du chrome qui crée un film protecteur sur la surface du produit qui le rend insensible à la corrosion.

Le produit est entièrement conforme aux règlements et directives communautaires en vigueur.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Prodonfité GN 1/1 - 150 mm
- Thermostat à 5 niveaux de température de 0° à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1200 W / 230 V
- Dimensions : L 338 x L 540 x H 248 mm
- Poids : 8 Kg

## INFORMATIONS

- Hauteur en mm 248.0000
- Largeur en mm 338.0000
- Profondeur en mm 540.0000
- Type sans robinet
- Fonctionnement à bain-marie
- Numero vasche/pentole 1

