

**HOLITY.COM**

## Chauffe-plats professionnel pour buffet h152\_36

Chafing dish pour buffet à 3 vasques Gastronorm 1/3 de 2,5 litres.

Ce chauffe-plats ergonomique est équipé de trois bacs Gastronorm 1/3 de 2,5 litres chacun et de leurs couvercles en polycarbonate. Le châssis et les bacs peuvent être retirés, ce qui permet l'utilisation de la base. Idéal pour être utilisé dans les buffets de restaurants hôtel traiteur.

Caractéristiques Techniques:

- Comprend Cadre + 3 récipients Gastronorm 1/3
- Matériel S/S430 de 2,5 litres chacun.
- Comprend 3 couvercles en PCB
- Le cadre et les récipients peuvent être enlevés permettant l'utilisation de la base
- Base en S/S430 adaptée au contact alimentaire
- Température ajustable (max 80°C environ)
- Arrêt automatique à l'arrivée à la température souhaité
- Vous permet de garder les aliments au chaud pendant une longue période
- Facile à utiliser et simple à nettoyer
- Dimensions : 64,5 x 35,5 x 14,5 cm
- Données Électriques : 230V~50/60hz ,300W

## INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **puissance** 300 W
- **Hauteur en mm** 145.0000
- **Largeur en mm** 645.0000
- **Profondeur en mm** 355.0000

## Chauffe-plats professionnel pour buffet h152\_36

### Chauffe-plats professionnel pour buffet h152\_36

Puissance: 300 W

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

