



## Chafing dish électrique professionnel h215116

Chauffe-plats électrique en acier inox avec température réglable. Avec récipient GN 1/1. Profondeur 65 mm inclus. Dimensions: 573x348x284 mm

Chauffe-plats électriques pour cuisines professionnelles adaptés pour garder au chaud les plats de vos invités; idéal pour les salles d'hébergement tels que les hôtels, les restaurants, le self-service d'auberges et structures réceptives et les cafétérias.

Le couvercle et le bac sont en acier inoxydable; la partie inférieure est en plastique résistant.

Equipé d'un interrupteur On/Off et d'un bouton pratique pour régler la température de 0°C à 85°C.

Caractéristiques techniques:

- Matériel : acier inoxydable et plastique
- Dimensions : L. 573 x P. 348 x h 284 mm
- Poids brut : 5 kg
- Puissance : 230 V / 1ph / 0,9 kW
- La température : réglable jusqu'à 85°C
- Voyant lumineux
- Protection contre la surchauffe
- Bouton marche / arrêt
- Capacité : 3 litres
- Inclus : Bac à nourriture 1/1 GN - Profondeur 65 mm incluse

## INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **garantie** 2 ans

- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **Hauteur** 28.4 cm
- **largeur** 57.3 cm
- **profondeur** 34.8 cm
- **Matériau** acier inoxydable
- **puissance** 900 W
- **Hauteur en mm** 284.0000
- **Largeur en mm** 573.0000
- **Profondeur en mm** 348.0000

**HOLITY.COM**

## Chafing dish électrique professionnel h215116



### Chafing dish électrique professionnel h215116

Garantie: 2 ans

Matériau: acier inoxydable

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: Coperchio con fermo

Casserole: GN 1/1