

**HOLITY.COM**

Chauffe-plats professionnel en acier inox h215137

Chauffe-plats professionnel à induction, en acier inoxydable poli. Couvercle en acier et plexiglass. Produit composé de 2 supports pour carburant. Dimensions: mm 440x480x300h

Le chauffe-plats professionnel est un équipement qui peut être utilisé dans les restaurants en libre-service, les salles de petit-déjeuner et les buffets pour stocker les plats fraîchement préparés à la température correcte prévue par la réglementation HACCP.

Pour éviter les pertes de chaleur et faciliter les opérations de pose à vos clients, le couvercle est en acier et en plexiglas avec ouverture rabattable.

Ce chafing dish est livré avec un plateau pratique pour les cuillères

Pour garantir une résistance et une hygiène maximales dans les environnements professionnels, la structure en acier inoxydable avec finition brillante.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier inoxydable brillant
- Dimensions : L. 440 x P. 480 x h 300 mm
- Couvercle : en acier inoxydable, avec fenêtre en plexiglass
- Capacité : 6 litres
- Poids : 11 Kg
- 2 supports pour carburant

INFORMATIONS

- **Forma** rotonda
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 300.0000
- **Largeur en mm** 440.0000

- Profondeur en mm 480.0000

HOLITY.COM

Chauffe-plats professionnel en acier inox h215137



**Chauffe-plats professionnel en
acier inox h215137**

Matériau: acier inoxydable

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: Coperchio a ribalta

HOLITY.COM