Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Chauffe-plats professionnel en acier h22060

Chafing dish professionnel en acier au chrome-nikel adapté aux rècipients GN 1/1 avec une profondeur max de 100 mm. Dimensions: 605x530x305h mm. Poids: 4,1 Kg.

Chauffe-plats professionnel adapté pour garder la nourriture au chaud; particulièrement adapté dans les buffets d'hôtels, restaurants et fast food.

Équipé de 2 supports de carburant, il permet de conserver à la bonne température les plats préparés à l'avance.

Le chafing dish est fabriqué entièrement en acier au nickel chrome, matériau résistant à la corrosion et durable dans le temps.

Ce produit convient aux bacs alimentaires GN 1/1 d'une profondeur allant jusqu'à 100 mm.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier au chrome-nickel
- Dimensions : L.605 x P. 350 x H.305 mm
- Poids : 4.1 Kg
- Support de carburant : 2
- Empilable
- Convient pour les plaques : GN 1/1 - profondeur max 100 mm

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **garantie** 2 ans
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Hauteur** 30,5 cm
- **largeur** 60.5 cm
- **profondeur** 35 cm
- **Matériau** Acier
- **Hauteur en mm** 305.0000

- **Largeur en mm** 605.0000
- **Profondeur en mm** 350.0000

Chauffe-plats professionnel en acier h22060

Chauffe-plats professionnel en acier h22060

Garantie: 2 ans
Matériau: acier
Hauteur mm: 399 mm
Largeur mm: 401 mm
Prodondeur mm: 400 mm
TYPE D'OUVERTURE: Coperchio con fermo
Casseroles: GN 1/1