



## Chauffe-plats professionnel en acier h220\_290

**Chauffe-plats professionnels** en acier inox d'une capacité de 5,2 L vasque 2/3 Gastronorm. Dimensions: L.400 x P.418 x H195 mm.

Le chauffe-plats professionnel en acier inoxydable avec récipient 2/3 Gastronorm de 5,2 litres est particulièrement adapté aux buffets, cantines et démonstrations de cuisine grâce au couvercle amovible qui permet un changement rapide du récipient. Le produit peut être chauffé directement sur une plaque à induction ou en vitrocéramique.

Caractéristiques techniques:

- Conteneur 2/3 GN inclus, d'une profondeur de 65 mm
- Couvercle amovible avec fenêtre de contrôle en plexiglas et système de fermeture hydraulique
- Structure en acier inoxydable
- Couleur : Silver
- Dimensions : L.400 x P.418 x H.195 mm
- Poids : 5.5 Kg
- Compatible avec plaque à induction ou vitrocéramique (non incluse)

## INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Avantages** Scaldavivande a induzione
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 195.0000
- **Largeur en mm** 400.0000
- **Profondeur en mm** 418.0000



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Chauffe-plats professionnel en acier h220\_290

Matériau: acier inoxydable

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: con coperchio

Casseroles: GN 2/3