



Chafing dish pour traiteur h24255

Chauffe-plats professionnel pour récipient GN 1/1 de 65 mm idéal pour maintenir au chaud les plats. Produit composé d'un couvercle coulissant jusqu'à 90° et poignées latérales.

Le chauffe-plats est un article indispensable pour les restaurants, les cuisines d'hôtels ou les activités de restauration, pour garder les plats chauds et pouvoir les servir tels qu'ils se présentent dans la casserole.

Le chafing dish est conçu pour les vasques GN 1/1 65 mm de profondeur et est également parfait pour préparer les plats à l'avance et pour les présenter aux clients comme fraîchement sortis du four.

Le produit agit au moyen d'un combustible (non inclus) qui sera disposé dans deux supports spéciaux présents dans le chauffe-plats.

Le chauffe-plats est réalisé en acier inoxydable avec une finition brillante qui contribue à rendre le produit élégant et apte à être exposé à la clientèle.

Le couvercle est coulissant jusqu'à 90° et deux poignées latérales rendent le chafing dish facile à manipuler.

Caractéristiques techniques:

- Chauffe-plats
- Matériau : acier inoxydable
- 2 supports pour combustible (carburant non inclus)
- Couvercle coulissant jusqu'à 90°
- Poignées latérales
- Vasque GN 1/1 65 mm
- Dimensions : 66,5x35xh.41 cm

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio roll top
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 410.0000

- Largeur en mm 665.0000
- Profondeur en mm 350.0000

HOLITY.COM

Chafing dish pour traiteur h24255

**Chafing dish pour
traiteur h24255**

Matériau: acier inoxydable
Hauteur mm: 399 mm
Largeur mm: 401 mm
Profondeur mm: 400 mm
Casserolles: GN 1/1



HOLITY.COM