



Chauffe-plats pour restaurants h24256

Chauffe-plats pour restaurants, réalisé en acier inox poli et conçu pour les récipients GN 1/1 de profondeur 65 mm.

Le chauffe-plats est un article idéal pour les restaurants, les hôtels et les traiteurs qui ont besoin de réchauffer les plats pour les servir sur la table ou au buffet tels qu'ils apparaissent dans la casserole ou la casserole dans laquelle ils ont été cuits.

Dans les services de restauration, le chafing dish permettra de préparer les plats à l'avance et en même temps de les présenter aux clients comme fraîchement sortis du four.

Le chauffe-plats est réalisé en acier inox poli et est préparé pour récipients GN1/1 de 65 mm de profondeur.

Le produit fonctionne avec du combustible (non inclus) qui peut être inséré dans les deux supports prévus à cet effet.

La poignée et le couvercle rendent le chauffe-plats pratique et fonctionnel.

Caractéristiques techniques:

- Chafing dish
- Matériau : acier inoxydable
- Cuve GN 1/1 65 mm
- Couvercle
- 2 supports pour combustible (carburant non inclus)
- Dimensions : 56 x 36 x h32 cm

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 320.0000
- **Largeur en mm** 560.0000
- **Profondeur en mm** 360.0000

Chauffe-plats pour restaurants h24256

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

