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

Chafing dish en acier inox pour restaurants h24257

Chafing dish réalisé en acier inox idéal pour les restaurants. Doté de couvercle et d'un récipient GN 1/1 de profondeur 65 mm.

Chauffe-plats idéal pour les activités de restauration, de restauration et de cuisines d'hôtels, pour garder les plats au chaud et les servir si nécessaire à ses clients.

Le chafing dish est particulièrement recommandé pour les services de restauration car il permet de préparer les plats à l'avance et en même temps de les présenter aux clients comme fraîchement sortis du four.

Le produit est réalisé en acier inox poli et préparé pour récipient GN 1/1 65 mm de profondeur.

Le fonctionnement du chauffe-plats se fait à travers un combustible (non inclus) qui peut être inséré dans deux supports prévus à cet effet.

Le couvercle et la poignée rendent le produit particulièrement fonctionnel.

Caractéristiques techniques:

- Chafing dish
- Matériau : acier inoxydable brillant
- Couvercle
- 2 supports pour combustible (carburant non inclus)
- Récipient GN 1/1 profondeur 65 mm
- Dimensions : 66,5x35xh35 cm

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 350.0000
- **Largeur en mm** 665.0000
- **Profondeur en mm** 350.0000

Chafing dish en acier inox pour restaurants h24257

Chafing dish en acier inox pour restaurants h24257

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