



Chauffe-plats professionnel pour restaurants h41876

Chafing Dish rectangulaire avec couvercle. Dimensions (mm) 640 x 370 x 280h.

Chauffe-plats professionnel pour buffet, restaurant et traiteur. De conception moderne, le chafing dish est en acier inoxydable AISI 304 et possède un couvercle, pour garder les plats au chaud, et des poignées pour une prise en sécurité, sans se brûler. La température est contrôlée avec un thermostat (non inclus dans la livraison). Il est compatible avec les conteneurs Gastronorm jusqu'à 100 mm de haut (non inclus). Alimentation électrique 230 volts; dimensions extérieures (mm) 640 x 370 x 280h.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier inoxydable
- Marquage CE
- Avec couvercle et poignées
- Compatible avec les conteneurs Gastronorm mm 100h. (non inclus)
- Température contrôlée avec thermostat (non inclus)
- Alimentation électrique 220 volts
- Dimensions extérieures (mm) : 640 x 370 x 280h.
- Profondeur de la poêle : 100 mm

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **Matériau** Acier
- **puissance** 1600 W
- **Hauteur en mm** 280.0000
- **Largeur en mm** 640.0000
- **Profondeur en mm** 370.0000

Chauffe-plats professionnel pour restaurants h41876



Chauffe-plats professionnel pour restaurants h41876

Forma: rettangolare

Tipo Apertura: coperchio rimovibile

Puissance: 1600 W

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm