



Chafing dish professionnel en acier GN1/1 h464_177

Chauffe-plats professionnel en acier inox pour plateaux GN 1/1, avec couvercle amovible et poignées latérales.
Fonctionnement: à combustion.

Chafing dish en acier inoxydable poli pour plaques de mesure GN1/1. Dans la livraison le récipient est prévu pour l'eau avec plaque de 9 litres, couvercle amovible et poignées latérales. Le fonctionnement se fait à travers du combustible (non inclus) qui se place sous la plaque, ce qui conduit l'eau à surchauffer et par conséquent maintient les plats à température. Il est idéal pour les buffets de restaurants, B & B, et des installations de réception, mais aussi pour les cantines.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier inoxydable brillant
- Capacité : 9 litres
- Inclus : bac à eau, bac à nourriture 1/1 GN et couvercle
- Dimensions : H.270x P.590x L.332mm
- Poids : 4.1 kg
- combustibles exclus

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 270.0000
- **Largeur en mm** 332.0000
- **Profondeur en mm** 590.0000



HOLITY.COM



Chafing dish professionnel en acier GN1/1 h464_177

Matériau: acier inoxydable

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: con coperchio

Casseroles: GN 1/1