



Chauffe-plats professionnel pour buffet GN1/2 h464_178

Chauffe-plats pour plateaux GN 1/2, structure en acier avec fonctionnement à combustion. Capacité: 3.7 litres. Dimensions: L365x P300 xH300 mm.

Le produit proposé est un chafing dish idéal pour les établissements avec buffet tels que restaurants, B&B et hôtels. Le fonctionnement se fait à travers le combustible (non compris dans la fourniture) qui surchauffe l'eau et maintient les aliments à température. La vasque pour le bain-marie, le récipient pour les aliments de mesure gastronorm GN1/2, le couvercle et un port de carburant sont compris dans la livraison.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier inoxydable brillant
- Dimensions : L365x P300 xH300 mm.
- Poids : 2.5 Kg
- Support pour le carburant : 1
- Dimensions du conteneur : GN 1/2
- Capacité : 3.7 litres

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 300.0000
- **Largeur en mm** 365.0000
- **Profondeur en mm** 300.0000

Chauffe-plats professionnel pour buffet GN1/2 h464_178



HOLITY.COM

HOLITY.COM



Chauffe-plats professionnel pour buffet GN1/2 h464_178

Matériau: acier inoxydable

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: con coperchio

Casseroles: GN 1/2

HOLITY.COM