



Chafing dish de buffet h464_96

Chauffe-plats professionnel d'une capacité de 9 litres. Composé d'un couvercle roll top. Dimensions: H.445 x P.530 x L.675 mm.

Le Chafing dish est adapté dans les restaurants, les traiteurs, les hôtels et les fast-foods pour garder les plats chauds sans altérer la finesse et la saveur. Ce chauffe-plats est en acier inoxydable brillant avec pieds en tôle d'acier inoxydable. Il est adapté pour différents conteneurs GN 1/1 de 65 mm de profondeur et est composé d'un bac à eau, d'un bac à nourriture et de deux supports de pâte à combustible.

Caractéristiques techniques:

- Matériel. acier inoxydable brillant
- Pieds en tôle d'acier inoxydable
- Couvercle rolltop
- Capacité : 9 litres
- Convient aux conteneurs GN 1/1 de 65 mm de profondeur
- Y compris : un bac à eau, un bac à nourriture et deux supports de pâte à combustible
- Dimensions : H445 x P.530 x L.675 mm.

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio roll top
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Hauteur en mm** 445.0000
- **Largeur en mm** 675.0000
- **Profondeur en mm** 530.0000



Chafing dish de buffet h464_96

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: Coperchio Roll Top