



Chauffe-plats professionnel de buffet h464_97

Chafing dish pour restaurants comprenant une vasque pour l'eau et d'un couvercle. Produit composé de 24 bocaux de gel combustibles. Capacité : 9 litres.

Ce chauffe-plats est indiqué pour garder la nourriture chaude dans les buffets d'hôtels, restaurants, fast-food et services de restauration. Le chafing dish est équipé de deux brûleurs, d'un bac à eau, d'une casserole, d'un couvercle et de 24 pots de gel combustible.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier inoxydable
- Capacité : 9 litres
- Inclus : bac à eau, casserole pour aliments 1/1 GN, couvercle, 2 brûleurs et 24 pots de gel combustible
- Dimensions : H.635 x P.102 x L.317 mm.

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Hauteur en mm** 635.0000
- **Largeur en mm** 317.0000
- **Profondeur en mm** 102.0000



+



x24

HOLITY.COM



HOLITY.COM

Chauffe-plats professionnel de buffet h464_97

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: con coperchio



HOLITY.COM