Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Chafing dish pour plaques à induction h689_06

Chauffe-plats professionnel pour buffet avec couvercle en acier inoxydable. Dimensions: L.60 x P.42 x H.30 cm. Pour plaques à induction.

Le Chafing Dish professionnel est idéal pour les hébergements tels que les hôtels et les restaurants et particulièrement adapté aux services de restauration et de buffet. Le produit est formé d'une structure en acier inoxydable avec un récipient d'une profondeur de 65 mm, adapté pour contenir des aliments chauds.

Grâce à la poignée résistante à la chaleur, vous pouvez utiliser le produit avec une extrême simplicité, sans risque de coup de soleil.

Le couvercle avec joint hydraulique permet au contraire de ne pas disperser la chaleur, en servant à ses hôtes des aliments toujours chauds et parfumés. Le chauffe-plats professionnel convient exclusivement aux plaques à induction.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier inoxydable 18/8
- Couvercle avec joint hydraulique
- Réservoir GN 1/1 profondeur 65 mm
- Poignée résistante à la chaleur
- Volume : 9L
- Dimensions : 60 x 42 x H.30 cm

*Images purement indicatives.

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Avantages** Scaldavivande a induzione
- **Hauteur en mm** 300.0000
- **Largeur en mm** 600.0000
- **Profondeur en mm** 420.0000

Chafing dish pour plaques à induction h689_06

Chafing dish pour plaques à induction h689_06

Hauteur mm: 399 mm
Largeur mm: 401 mm
Prodondeur mm: 400 mm
TYPE D'OUVERTURE: con coperc
Casseroles: GN 1/1