



Chauffe-plats professionnel capacité 9L h887_13

Chauffe-plats professionnel en acier inoxydable avec couvercle. Dimensions : L. 57 x P. 43 x H. 29 cm

Chafing dish professionnel particulièrement adapté au maintien au chaud des aliments ; idéal pour les hôtels, les restaurants et les traiteurs. Il est fabriqué entièrement en acier inoxydable, un matériau extrêmement durable. Les aliments sont chauffés à l'aide de 2 réservoirs de combustible. Le chafing dish est équipé d'un réservoir d'eau, d'une casserole et d'un couvercle amovibles avec frein à friction, ce qui lui permet de rester dans la position dans laquelle il est laissé. Le couvercle peut également être retiré pour faciliter le nettoyage. Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- Finition : satinée
- Dimensions : L. 57 x P. 43 x H. 29 cm
- Poids : 7,73 kg
- Capacité : 9 litres. 9 litres
- Réservoirs de carburant : 2
- Avec couvercle amovible verrouillé par friction
- Avec réservoir d'eau amovible
- Équipé d'une plaque de cuisson
- Taille de la plaque : GN 1/1 - profondeur 65 mm

*Images purement indicatives

INFORMATIONS

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Hauteur en mm** 290.0000
- **Largeur en mm** 570.0000
- **Profondeur en mm** 430.0000



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Chauffe-plats professionnel capacité 9L h887_13

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: Coperchio con fermo

Casserole: GN 1/1



HOLITY.COM