



Chauffe-plats professionnel GN 2/3 h887_15

Chauffe-plat à combustible avec couvercle à frein à friction. Dimensions : L. 39,5 x P. 43 x H. 29 cm

Le chauffe-plats professionnel est la solution pour maintenir les aliments fraîchement préparés à la bonne température. Il est idéal pour les cuisines professionnelles des hôtels, des restaurants, des cantines et des cafétérias qui souhaitent proposer un service en libre-service ou sous forme de buffet. Ce produit est fabriqué en acier inoxydable durable et possède un couvercle équipé d'un frein à friction ; il reste dans la position dans laquelle il a été laissé. Le couvercle peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour garantir une température correcte à tout moment, les produits sont équipés d'un réservoir d'eau et d'un réservoir de carburant amovibles. Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- Finition : satinée
- Dimensions : L. 39,5 x P. 43 x H. 29 cm
- Couvercle avec loquet
- Equipé d'un bac à eau
- Récipient pour le combustible
- Poids : 6,04 kg
- Capacité : 6 litres
- Taille du bac : GN 2/3 - profondeur 65 mm

INFORMATIONS

- **Forma** quadrata
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Avantages** chauffe-plats à combustion
- **Hauteur en mm** 290.0000
- **Largeur en mm** 395.0000
- **Profondeur en mm** 430.0000



Chauffe-plats professionnel GN 2/3 h887_15

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: Coperchio con fermo

Casseroles: GN 2/3

