



Chafing dish en acier inox professionnel h215138

Chauffe-plats en acier inoxydable avec couvercle et fenêtre en plexiglass. Vasque pour aliments GN1/1 prof. 65 mm.
Dimensions :mm 580x440x300h

Pour les restaurants, le self-service de structures réceptives, les buffets et les activités de restauration, le chauffe-plats professionnel est un équipement très utile, qui vous permet de maintenir à la température idéale les plats déjà préparés.

Ce produit est fabriqué en acier inoxydable et est caractérisé par un couvercle pratique équipé d'une fenêtre en plexiglas.

Deux supports pratiques pour le combustible, sont placés dans la partie inférieure.

Caractéristiques techniques:

- Matériel : Acier inoxydable
- Dimension : mm L. 580 x P. 440 x h 300 mm
- Capacité : 9 litres
- Couvercle : avec fenêtre en plexiglass
- Cuve : GN 1/1 profondeur 65 mm
- 2 supports pour le combustible
- Poids : 12,5 kg

INFO

- **Avantages** avec couvercle roll top/rabattable, chauffe-plats à combustion
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 300.0000
- **Largeur en mm** 580.0000
- **Profondeur en mm** 440.0000
- **TYPE D'OUVERTURE** couvercle battant
- **casserolles** GN 1/1

Chafing dish en acier inox professionnel h215138

Matériau: acier inoxydable

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: Coperchio a ribalta

Casseroles: GN 1/1

