



Duo de chauffe-plats en acier inox h21545

Couple de chafing dish en acier inox avec couvercle. Produit incluant 1 récipient GN 1/1, 1 x GN 1/2 et 2 x GN 1/4 Dimensions: 650 x350x310 mm

Le chauffe-plats professionnel est la solution pour conserver les plats fraîchement préparés à la bonne température et dans le respect des normes HACCP.

Idéal pour les cuisines professionnelles d'hôtels, restaurants, cantines, cafétérias qui souhaitent offrir un libre-service ou buffet.

Ce produit comprend deux chafing dish en acier inoxydable.

Pour garantir toujours une température correcte, les produits sont équipés d'un réservoir d'eau spécial et de deux conteneurs pour le combustible.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions : L. 590 x P. 357 x h.292 mm
- Couvercle avec loquet
- 1 barre adaptateur GN longueur 325 mm
- Supports de carburant : 2
- Poids : 9 Kg
- Inclus : 1 conteneur GN 1/1 , 1 conteneur GN 1/2 et 2 conteneurs GN 1/4 avec profondeur 65 mm

INFO

- **garantie** 2 ans
- **Avantages** avec couvercle roll top/rabattable, chauffe-plats à combustion
- **Hauteur** 29,2 cm
- **largeur** 59 cm
- **profondeur** 35,7 cm
- **Matériau** Acier
- **Hauteur en mm** 292.0000

- Largeur en mm 590.0000
- Profondeur en mm 357.0000
- TYPE D'OUVERTURE couvercle avec verrou
- casseroles GN 1/1



Duo de chauffe-plats en acier inox h21545



Duo de chauffe-plats en acier inox h21545

Garantie: 2 ans

Matériau: acier

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

TYPE D'OUVERTURE: Coperchio con fermo

Casseroles: GN 1/1

