



Chauffe-plat professionnel pour restauration h24254

Chauffe-plats pour structures réceptives réalisé en acier inox pour un récipient GN 1/1 65 mm. Couvercle coulissant et poigné en plaqué or.

Le chauffe-plats est un élément indispensable pour les hôtels, les restaurants et les traiteurs afin de garder les aliments au chaud.

Le produit permet de rendre impeccable la présentation des plats et de proposer le plat sur la table ou au buffet, tel qu'il apparaît dans la casserole ou dans la casserole dans laquelle il a été cuit.

Le chafing dish fonctionne avec du carburant; en effet, le produit dispose de deux supports pratiques pour insérer le carburant.

Le produit est pratique à utiliser grâce au couvercle coulissant et est préparé pour le bac GN1/1 profondeur 65 mm.

Le chauffe-plats présente un design élégant et raffiné, car il est en acier inoxydable poli et est équipé d'une poignée pratique plaqué or.

Caractéristiques techniques:

- Matériau : acier inoxydable brillant
- Dimensions : 67x49x44 cm - 8,5 L
- 2 supports pour combustible (carburant non inclus)
- Couvercle coulissant avec poignée
- Réservoir GN 1/1 profondeur 65 mm

INFO

- **Avantages** avec couvercle roll top, chauffe-plats à combustion
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 440.0000
- **Largeur en mm** 670.0000
- **Profondeur en mm** 490.0000

- casseroles GN 1/1



Chauffe-plat professionnel pour restauration h24254



Chauffe-plat professionnel pour restauration h24254

Matériau: acier inoxydable
Hauteur mm: 399 mm
Largeur mm: 401 mm
Profondeur mm: 400 mm
Casseroles: GN 1/1