



Chafing dish a combustibile GN 1/2 h887_16

Scaldavivande Chafing dish professionale GN 1/2 in acciaio inox satinato da 4 litri, con coperchio a freno ad attrito e componenti rimovibili.

Lo **scaldavivande professionale**, o Chafing dish, è un'attrezzatura essenziale per il mantenimento della temperatura dei cibi durante il servizio. Realizzato interamente in **acciaio inossidabile** di alta qualità, questo strumento è progettato per resistere all'uso intensivo in contesti professionali, garantendo durabilità e igiene costante. Il sistema a bagnomaria, coadiuvato dal contenitore per combustibile, assicura una distribuzione uniforme del calore, preservando la qualità organolettica delle pietanze esposte.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Finitura:** Satinata
- **Dimensioni totali:** L. 36,5 x P. 37 x H. 28 cm
- **Coperchio:** Dotato di freno ad attrito e completamente rimovibile per la pulizia
- **Componenti inclusi:** Contenitore per il combustibile e vasca per acqua rimovibile
- **Configurazione interna:** Teglia Gastronorm GN 1/2
- **Dimensioni teglia:** Profondità 65 mm
- **Capacità volumetrica:** 4 litri
- **Peso:** 5,4 kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Forma** quadrata
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Punti di forza** Scaldavivande a Combustibile
- **Altezza in millimetri** 280.000000
- **Larghezza in millimetri** 365.000000
- **Profondità in millimetri** 370.000000



Chafing dish a combustibile GN 1/2 h887_16

- : quadrata
- : coperchio basculante
- Altezza in millimetri: 280 mm
- Larghezza in millimetri: 365 mm
- Profondità in millimetri: 370 mm
- Punti di forza: Scaldavivande a Combustibile

