



Chafing dish elettrico h152_37

Chafing dish elettrico professionale in acciaio con coperchio roll top, vasca GN 1/1 e termostato 30-85°C. Ideale per buffet termostatici e catering.

Questo **chafing dish elettrico** rappresenta una soluzione professionale per il mantenimento in temperatura delle pietanze durante servizi di buffet, catering e sale colazioni. La struttura interamente in **acciaio** garantisce massima igiene e resistenza meccanica, mentre il sistema di riscaldamento elettrico da **800W** permette una gestione precisa del calore senza l'impiego di combustibili liquidi, migliorando la sicurezza negli ambienti chiusi. Il **coperchio roll top** integrato facilita l'accesso al cibo da parte dell'utenza, mantenendo costante l'isolamento termico quando chiuso.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** Struttura e vasca in acciaio ad alta resistenza
- **Coperchio:** Tipologia roll top in acciaio per apertura fluida
- **Dotazione:** Include teglia GN 1/1 da 65 mm (spessore 0,8 mm)
- **Compatibilità:** Adatta per bacinelle GN 1/1 o sottomultipli con profondità massima di 100 mm
- **Regolazione termica:** Termostato regolabile da 30°C a 85°C
- **Controllo operativo:** Interruttore ON/OFF con spia luminosa di funzionamento
- **Capacità vasca:** Massimo 13 Litri
- **Alimentazione elettrica:** 220V-240V ~ 50Hz
- **Potenza assorbita:** 800W
- **Dimensioni:** 63 x 46 x 43 (H) cm
- **Peso operativo:** 13,5 Kg
- **Sicurezza:** Sistema sicuro e affidabile per uso intensivo

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio roll top
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Potenza** 800 W
- **Altezza in millimetri** 430.000000
- **Larghezza in millimetri** 630.000000
- **Profondità in millimetri** 460.000000

Chafing dish elettrico h152_37



: rettangolare

: coperchio roll top

Potenza: 800 W

Altezza in millimetri: 430 mm

Larghezza in millimetri: 630 mm

Profondità in millimetri: 460 mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici