



## Chafing dish elettrico professionale h215116

Scaldavivande elettrico in acciaio inox con temperatura regolabile. Con Teglia GN 1/1 Profondità 65 mm inclusa. Dimensioni 573x348x284 mm

Scaldavivande elettrico per cucine professionali adatto a mantenere calde le pietanze dei tuoi ospiti; ideale per le sale delle strutture ricettive come hotel, ristoranti, self-service e tavole calde.

Il coperchio e la vaschetta sono realizzati in acciaio inox; la parte inferiore è in plastica resistente.

Dotato di interruttore On/Off e di pratica manopola per regolare la temperatura da 0° a 85°.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox e plastica
- Dimensioni: L. 573 x P. 348 x h 284 mm
- Peso lordo: 5 Kg
- Potenza: 230 V/ 1Ph/ 0,9 kW
- Temperatura: regolabile fino a 85°C
- Spia luminosa
- Protezione surriscaldamento
- Pulsante On/ Off
- Capacità: 3 litri
- In dotazione: Vaschetta per alimenti 1/1 GN - Profondità 65 mm inclusa

## INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare

- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Garanzia** 2 anni
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Altezza** 28.4 cm
- **Larg.** 57.3 cm
- **Profondita** 34.8 cm
- **Materiale** acciaio inox
- **Potenza** 900 W
- **Altezza in millimetri** 284.0000
- **Larghezza in millimetri** 573.0000
- **Profondità in millimetri** 348.0000



## Chafing dish elettrico professionale h215116



### Chafing dish elettrico professionale h215116

: rettangolare

: coperchio basculante

Potenza: 900 W

Altezza in millimetri: 284 mm

Larghezza in millimetri: 573 mm

Profondità in millimetri: 348 mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici