



Scaldavivande per ristoranti h24256

Chafing dish professionale in acciaio inox lucido per vasche GN 1/1. Dimensioni 56x36x32h cm, ideale per buffet e catering con riscaldamento autonomo.

Lo **scaldavivande professionale**, o chafing dish, è la soluzione tecnica ottimale per il settore HoReCa, specificamente progettato per alberghi, ristoranti e servizi di catering. Questo strumento permette di mantenere le pietanze alla **temperatura di servizio ideale**, preservando le qualità organolettiche e l'estetica dei piatti come se fossero appena cucinati.

Interamente realizzato in **acciaio inox lucido**, il dispositivo coniuga resistenza strutturale e una presentazione elegante, adatta a buffet formali e contesti di banqueting. La struttura è dimensionata per ospitare una **vasca GN 1/1** con profondità di 65 mm, garantendo la compatibilità con gli standard internazionali della ristorazione professionale.

Caratteristiche tecniche

- **Tipologia:** Chafing dish / Scaldavivande
- **Materiale:** Acciaio inox con finitura lucida
- **Capacità:** Predisposto per vasca GN 1/1 (profondità 65 mm)
- **Sistema di riscaldamento:** Funzionamento tramite combustibile (non incluso)
- **Dotazione:** 2 supporti specifici per contenitori di combustibile
- **Componenti:** Coperchio e manico funzionale inclusi
- **Dimensioni totali:** 56 x 36 x h32 cm

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Punti di forza** Scaldavivande a Combustibile
- **Materiale** acciaio inox
- **Altezza in millimetri** 320.000000
- **Larghezza in millimetri** 560.000000
- **Profondità in millimetri** 360.000000

Scaldavivande per ristoranti h24256

Forma: rettangolare

Tipo Apertura: coperchio rimovibile

Altezza in millimetri: 320 mm

Larghezza in millimetri: 560 mm

Profondità in millimetri: 360 mm

Punti di forza: Scaldavivande a Combustibile

