



Scaldavivande professionale h887_18

Chafing dish professionale in acciaio inox GN 1/1, capacità 9 litri, completo di supporti combustibile per il mantenimento termico in buffet.

Lo **scaldavivande professionale Chafing Dish** rappresenta una soluzione indispensabile per la gestione termica delle pietanze durante buffet, banchetti ed eventi catering. Realizzato interamente in **acciaio inox**, questo strumento garantisce un'elevata resistenza alla corrosione e all'usura meccanica, assicurando una lunga durata operativa anche in contesti di utilizzo intensivo. Il sistema di riscaldamento a combustibile solido permette una distribuzione costante del calore, mantenendo i cibi alla temperatura di servizio ottimale senza necessità di alimentazione elettrica.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** Acciaio inox ad alta resistenza
- **Finitura:** Coperchio e supporto lucidati a specchio
- **Dimensioni totali:** L. 60 x P. 35,8 x H. 29,5 cm
- **Compatibilità teglie:** Standard Gastronorm GN 1/1
- **Profondità massima teglia:** 65 mm
- **Capacità volumetrica:** 9 Litri
- **Dotazione:** 2 supporti per carburante
- **Peso a vuoto:** 3,68 Kg
- **Accessori inclusi:** Contenitori per combustibile e teglia in acciaio da 65 mm

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Punti di forza** Scaldavivande a Combustibile
- **Altezza in millimetri** 295.000000
- **Larghezza in millimetri** 600.000000
- **Profondità in millimetri** 358.000000



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scaldavivande professionale h887_18

Forma: rettangolare

Tipo Apertura: coperchio basculante

Altezza in millimetri: 295 mm

Larghezza in millimetri: 600 mm

Profondità in millimetri: 358 mm

Punti di forza: Scaldavivande a Combustibile