



Scaldavivande professionale in acciaio h220_290

Scaldavivande professionale in acciaio inox. Capacità: vasca 2/3 Gastronorm da **5.2 lt.** Dimensioni: L.400 x P.418 x H195 mm.

Lo scaldavivande professionale in acciaio inox con vasca 2/3 Gastronorm da 5.2 litri è particolarmente adatto per buffet, mense e dimostrazioni di cucina grazie al coperchio rimovibile che rende possibile un rapido cambio del contenitore. Il prodotto può essere riscaldato direttamente su una piastra ad induzione o di vetroceramica.

Caratteristiche tecniche:

- Contenitore 2/3 GN incluso, dalla profondità di 65 mm
- Coperchio rimovibile con finestra di controllo in plexiglas e sistema di chiusura idraulica
- Struttura in acciaio inox
- Colore: Silver
- Dimensioni: L.400 x P.418 x H.195 mm
- Peso: 5.5 Kg
- Compatibile con piastra ad induzione o di vetroceramica (non inclusa)

INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Punti di forza** Scaldavivande a induzione
- **Materiale** acciaio inox
- **Altezza in millimetri** 195.0000
- **Larghezza in millimetri** 400.0000
- **Profondità in millimetri** 418.0000



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scaldavivande professionale in acciaio h220_290

: rettangolare

: coperchio rimovibile

Altezza in millimetri: 195 mm

Larghezza in millimetri: 400 mm

Profondità in millimetri: 418 mm

Punti di forza: Scaldavivande a induzione