



Scaldavivande professionale per buffet GN1/2 h464_178

Scaldavivande per teglie GN1/2, struttura in acciaio inox con funzionamento a combustione. Capacità: 3.7 litri. Dimensioni: L365x P300 xH300 mm.

Il prodotto proposto è un chafing dish ideale per strutture con **buffet** come ristoranti, B&B e hotel. Il funzionamento avviene attraverso il **combustibile** (non compreso nella fornitura) che surriscalda l'acqua e mantiene i **cibi a temperatura**. Nella fornitura è prevista la vasca per il bagno maria, la vasca per i cibi di misura gastronorm **GN1/2**, coperchio e un porta combustibile.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox lucido
- Dimensioni: L365x P300 xH300 mm.
- Peso: 2.5 Kg
- Supporto per il carburante: 1
- Dimensione contenitore: GN 1/2
- Capacità :3.7 litri

INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Punti di forza** Scaldavivande a Combustibile
- **Materiale** acciaio inox
- **Altezza in millimetri** 300.0000
- **Larghezza in millimetri** 365.0000
- **Profondità in millimetri** 300.0000

Scaldavivande professionale per buffet GN1/2 h464_178



HOLITY.COM

HOLITY.COM



Scaldavivande professionale per buffet GN1/2 h464_178

: rettangolare

: coperchio rimovibile

Altezza in millimetri: 300 mm

Larghezza in millimetri: 365 mm

Profondità in millimetri: 300 mm

Punti di forza: Scaldavivande a Combustibile

HOLITY.COM