



Scaldavivande professionale tondo h34803

Chafing dish professionale in acciaio inox da 2 litri, compatibile con piani gas, elettrici e vetroceramica per il mantenimento termico nei buffet.

Lo **scaldavivande professionale** è una soluzione tecnica progettata per il mantenimento termico costante di pietanze e vivande durante il servizio. Ideale per l'allestimento di buffet in ambito HoReCa, questo strumento garantisce la corretta temperatura dei cibi preservandone le qualità organolettiche. La struttura è caratterizzata da un design essenziale e funzionale, realizzato integralmente in **acciaio inox** per assicurare resistenza e massima igiene alimentare.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** Acciaio inox ad alta resistenza
- **Capacità:** 2 litri
- **Compatibilità:** Idoneo per cotture a gas, elettriche e in vetroceramica
- **Manutenzione:** Struttura completamente smontabile in ogni sua parte per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione
- **Design:** Forma lineare studiata per l'integrazione in contesti professionali

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Forma** rotonda
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Garanzia** 1 anno
- **Punti di forza** Scaldavivande a Combustibile
- **Altezza** 14,5 cm
- **Materiale** acciaio inox
- **Altezza in millimetri** 145.000000



Scaldavivande professionale tondo h34803

Forma: rotonda

Tipo Apertura: coperchio basculante

Altezza in millimetri: 145 mm

Larghezza in millimetri: mm

Profondità in millimetri: mm

Punti di forza: Scaldavivande a Combustibile