



Calentador de comida de 2 recipientes para catering h41877

Chafing dish profesional de acero inoxidable para buffet y catering. Compatible con cubetas Gastronorm 1/1 o 1/2, certificado CE.

El **chafing dish profesional** es una solución técnica diseñada para el mantenimiento térmico constante de los platos durante servicios de catering, banquetes y buffet. Fabricado con un robusto **bastidor de acero inoxidable**, el dispositivo garantiza resistencia mecánica e higiene superior, fundamentales para el uso intensivo en el ámbito profesional. La estructura está configurada para alojar recipientes estandarizados, permitiendo una gestión ordenada de los platos. Una característica distintiva es el **soporte lateral integrado**, diseñado para apoyar la tapa durante el servicio, optimizando la ergonomía y el espacio en la superficie de apoyo.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable de alta resistencia
- **Compatibilidad:** 1 cubeta Gastronorm 1/1 o 2 cubetas Gastronorm 1/2
- **Profundidad de los recipientes:** Máximo 65 mm (cubetas no incluidas)
- **Dimensiones externas:** 645 x 475 x 435h mm
- **Certificaciones:** Marcado CE, conforme a las normativas europeas alimentarias (MOCA)
- **Equipamiento:** Soporte lateral para tapa integrado en el bastidor

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Puntos de fuerza** Con coperchio roll top/ribalda
- **Material** acero
- **Links can be purchased separately** 0
- **Links title** Links
- **Altura en milímetros** 435.000000
- **Ancho en milímetros** 645.000000
- **Profundidad en mm** 475.000000

Calentador de comida de 2 recipientes para catering h41877



Calentador de comida de 2 recipientes para catering h41877

: acciaio

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm