



Calentador de platos para restaurantes h24256

Chafing dish profesional de acero inoxidable pulido para cubetas GN 1/1. Dimensiones 56x36x32h cm, ideal para buffet y catering con calefacción autónoma.

El **calentador de platos profesional**, o chafing dish, es la solución técnica óptima para el sector HoReCa, específicamente diseñado para hoteles, restaurantes y servicios de catering. Esta herramienta permite mantener los alimentos a la **temperatura de servicio ideal**, preservando las cualidades organolépticas y la estética de los platos como si estuvieran recién cocinados.

Íntegramente fabricado en **acero inoxidable pulido**, el dispositivo combina resistencia estructural y una presentación elegante, adecuada para buffets formales y contextos de banquetes. La estructura está dimensionada para alojar una **cubeta GN 1/1** con una profundidad de 65 mm, garantizando la compatibilidad con los estándares internacionales de la restauración profesional.

Características técnicas

- **Tipo:** Chafing dish / Calentador de alimentos
- **Material:** Acero inoxidable con acabado pulido
- **Capacidad:** Preparado para cubeta GN 1/1 (profundidad 65 mm)
- **Sistema de calefacción:** Funcionamiento mediante combustible (no incluido)
- **Equipamiento:** 2 soportes específicos para contenedores de combustible
- **Componentes:** Tapa y mango funcional incluidos
- **Dimensiones totales:** 56 x 36 x h32 cm

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo Apertura** tapa removible
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos con combustible
- **Material** acero inox
- **Altura en milímetros** 320.000000
- **Ancho en milímetros** 560.000000
- **Profundidad en mm** 360.000000

Calentador de platos para restaurantes h24256

Calentador de platos para restaurantes h24256

: rettangolare

: coperchio rimovibile

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm

