



Chafing dish de combustible GN 1/2 h887_16

Calentador de platos Chafing dish profesional GN 1/2 en acero inoxidable satinado de 4 litros, con tapa con freno de fricción y componentes extraíbles.

Lo **calentador de platos profesional**, o Chafing dish, es un equipo esencial para el mantenimiento de la temperatura de los alimentos durante el servicio. Fabricado íntegramente en **acero inoxidable** de alta calidad, esta herramienta está diseñada para resistir el uso intensivo en contextos profesionales, garantizando durabilidad e higiene constante. El sistema de baño maría, asistido por el contenedor de combustible, asegura una distribución uniforme del calor, preservando la calidad organoléptica de los platos expuestos.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable
- **Acabado:** Satinado
- **Dimensiones totales:** L. 36,5 x P. 37 x H. 28 cm
- **Tapa:** Equipada con freno de fricción y completamente extraíble para la limpieza
- **Componentes incluidos:** Contenedor para el combustible y cubeta de agua extraíble
- **Configuración interna:** Bandeja Gastronorm GN 1/2
- **Dimensiones bandeja:** Profundidad 65 mm
- **Capacidad volumétrica:** 4 litros
- **Peso:** 5,4 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Forma** Cuadrado
- **Tipo Apertura** tapa oscilante
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos con combustible
- **Altura en milímetros** 280.000000
- **Ancho en milímetros** 365.000000
- **Profundidad en mm** 370.000000



Chafing dish de combustible GN 1/2 h887_16

: quadrata

: coperchio basculante

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm

