



## Chafing dish eléctrico h152\_37

Chafing dish eléctrico profesional de acero con tapa roll top, cubeta GN 1/1 e termostato 30-85°C. Ideal para buffets termostáticos y catering.

Este **chafing dish eléctrico** representa una solución profesional para el mantenimiento de la temperatura de los platos durante servicios de buffet, catering y salas de desayuno. La estructura íntegramente en **acero** garantiza la máxima higiene y resistencia mecánica, mientras que el sistema de calentamiento eléctrico de **800W** permite una gestión precisa del calor sin el uso de combustibles líquidos, mejorando la seguridad en ambientes cerrados. La **tapa roll top** integrada facilita el acceso a la comida por parte del usuario, manteniendo constante el aislamiento térmico cuando está cerrada.

## Características técnicas

- **Material:** Estructura y cubeta en acero de alta resistencia
- **Tapa:** Tipo roll top de acero para una apertura fluida
- **Equipamiento:** Incluye bandeja GN 1/1 de 65 mm (espesor 0,8 mm)
- **Compatibilidad:** Apta para cubetas GN 1/1 o submúltiplos con una profundidad máxima de 100 mm
- **Regulación térmica:** Termostato ajustable de 30°C a 85°C
- **Control operativo:** Interruptor ON/OFF con luz indicadora de funcionamiento
- **Capacidad de la cubeta:** Máximo 13 litros
- **Alimentación eléctrica:** 220V-240V ~ 50Hz
- **Potencia absorbida:** 800W
- **Dimensiones:** 63 x 46 x 43 (H) cm
- **Peso operativo:** 13,5 Kg
- **Seguridad:** Sistema seguro y fiable para uso intensivo

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo Apertura** tapa roll top
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Potencia** 800 W
- **Altura en milímetros** 430.000000
- **Ancho en milímetros** 630.000000
- **Profundidad en mm** 460.000000

### Chafing dish eléctrico h152\_37

---

- : rettangolare
- : coperchio roll top
- : 800 W

Altura en milímetros: 399 mm  
Ancho en milímetros: 401 mm  
Profundidad en mm: 400 mm

