



Chafing dish profesional h887_18

Chafing dish profesional de acero inoxidable GN 1/1, capacidad 9 litros, completo con soportes de combustible para el mantenimiento térmico en bufés.

El **calentador de platos profesional Chafing Dish** representa una solución indispensable para la gestión térmica de los platos durante bufés, banquetes y eventos de catering. Realizado íntegramente en **acero inoxidable**, este instrumento garantiza una elevada resistencia a la corrosión y al desgaste mecánico, asegurando una larga vida operativa incluso en contextos de uso intensivo. El sistema de calefacción por combustible sólido permite una distribución constante del calor, manteniendo los alimentos a la temperatura de servicio óptima sin necesidad de alimentación eléctrica.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable de alta resistencia
- **Acabado:** Tapa y soporte pulidos a espejo
- **Dimensiones totales:** L. 60 x P. 35,8 x H. 29,5 cm
- **Compatibilidad de bandejas:** Estándar Gastronorm GN 1/1
- **Profundidad máxima de la bandeja:** 65 mm
- **Capacidad volumétrica:** 9 Litros
- **Equipamiento:** 2 soportes para combustible
- **Peso en vacío:** 3,68 Kg
- **Accesorios incluidos:** Contenedores para combustible y bandeja de acero de 65 mm

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo Apertura** tapa oscilante
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos con combustible
- **Altura en milímetros** 295.000000
- **Ancho en milímetros** 600.000000
- **Profundidad en mm** 358.000000



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Chafing dish profesional h887_18

: rettangolare

: coperchio basculante

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm