



Calentador de comidas profesional de acero inoxidable h215137

Calentador de alimentos por inducción profesional, en acero inoxidable pulido. Tapa de acero y plexiglás. 2 x soportes de combustible. Dimensiones 440x480x300h mm

El calentador de comida profesional es un equipo que puede ser utilizado en restaurantes de autoservicio, salas de desayuno y bufés para conservar los platos recién preparados a la temperatura correcta prevista por la normativa HACCP.

Para evitar la dispersión del calor y facilitar las operaciones de emplatado a tus clientes, la tapa está hecha de acero y plexiglás con apertura abatible. Este chafing dish está equipado con una práctica bandeja lateral para cucharas.

Para garantizar la máxima resistencia y la higiene necesaria en ambientes profesionales, la estructura es de acero inoxidable con acabado pulido.

Características técnicas:

- Material: acero inoxidable pulido
- Dimensiones: L. 440 x P. 480 x A. 300 mm
- Tapa: de acero inoxidable, con ventana de plexiglás
- Capacidad: 6 litros
- Peso: 11 Kg
- 2 soportes para combustible

INFORMACIÓN

- **Forma** Redonda
- **Tipo de apertura** tapa oscilante
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos con combustible
- **Material** acero inox
- **Altura en milímetros** 300.0000
- **Ancho en milímetros** 440.0000
- **Profundidad en milímetros** 480.0000

Calentador de comidas profesional de acero inoxidable h215137



Calentador de comidas profesional de acero inoxidable h215137

- : rotonda
- : coperchio basculante
- : 399 mm
- : 401 mm
- : 400 mm