



Par de calentadores de comidas en acero inoxidable h21545

Par de calentaplatos de acero inoxidable con tapa. Se suministra con 1 recipiente GN 1/1, 1xGN 1/2 y 2xGN 1/4 incluidos.
Dimensiones: 650x350x310mm

El calentador de comida profesional es la solución para conservar los platos recién preparados a la temperatura adecuada y en cumplimiento con las normas HACCP.

Es ideal para cocinas profesionales de hoteles, restaurantes, comedores y cafeterías que desean ofrecer un servicio de autoservicio o buffet.

Este producto incluye dos chafing dish fabricados en acero inoxidable.

Para garantizar siempre una temperatura correcta, los productos están equipados con un recipiente especial para agua y dos contenedores para combustible.

Características técnicas:

- Material: acero inoxidable
- Dimensiones: L. 590 x P. 357 x A. 292 mm
- Tapa con tope
- 1 barra adaptadora GN de 325 mm de longitud
- Soportes para el combustible: 2
- Peso: 9 Kg
- Incluye: 1 Contenedor GN 1/1, 1 contenedor GN 1/2 y 2 contenedores GN 1/4 incluidos con profundidad de 65 mm

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo de apertura** tapa oscilante
- **Garantía** 2 años
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos con combustible
- **Altura** 29,2 cm
- **Ancho** 59 cm

- Profundidad 35,7 cm
- Material acero
- Altura en milímetros 292.0000
- Ancho en milímetros 590.0000
- Profundidad en milímetros 357.0000



Par de calentadores de comidas en acero inoxidable h21545



Par de calentadores de comidas en acero inoxidable h21545

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

