



Calentador de comidas profesional de acero h22060

Chafing dish profesional en acero al cromo-níquel adecuado para la bandeja GN 1/1 con profundidad max100 mm.
Dimensiones: 605x530x305h mm. Peso: 4,1 Kg.

Calentador de comida profesional adecuado para mantener la comida caliente; particularmente indicado para buffets de hoteles, restaurantes y comida rápida.

Equipado con 2 soportes para combustible, permite conservar a la temperatura correcta los platos preparados con antelación.

El chafing dish está fabricado completamente en acero níquel-cromo, un material resistente a la corrosión y duradero en el tiempo.

Este producto es adecuado para bandejas de alimentos GN 1/1 con una profundidad de hasta 100 mm.

Características técnicas:

- Material: acero cromo-níquel
- Dimensiones: L.605 x P. 350 x A.305 mm
- Peso: 4.1 Kg
- Soporte para el combustible: 2
- Apilable
- Adecuado para bandejas: GN 1/1 - profundidad máxima 100 mm

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo de apertura** tapa oscilante
- **Garantía** 2 años
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos con combustible
- **Altura** 30,5 cm
- **Ancho** 60.5 cm
- **Profundidad** 35 cm
- **Material** acero

- Altura en milímetros 305.0000
- Ancho en milímetros 605.0000
- Profundidad en milímetros 350.0000

HOLITY.COM

Calentador de comidas profesional de acero h22060



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Calentador de comidas
profesional de acero
h22060

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