



Calentador de comidas profesional de acero h220_290

Calentador de alimentos profesional de acero inoxidable. Capacidad: 2/3 Bol Gastronorm de 5,2 litros. Dimensiones: L.400 x P.418 x H195 mm.

El calentador de comidas profesional de acero inoxidable con 2/3 cuba Gastronorm de 5,2 litros es especialmente adecuado para buffets, cantinas y demostraciones de cocina gracias a la tapa extraíble que permite cambiar rápidamente el recipiente. El producto se puede calentar directamente sobre una placa de inducción o vitrocerámica.

Características técnicas:

- Contenedor 2/3 GN incluido, 65 mm de profundidad
- Tapa extraíble con ventana de control de plexiglás y sistema de cierre hidráulico.
- Estructura de acero inoxidable
- Color: Plata
- Dimensiones: L.400 x P.418 x H.195 mm
- Peso: 5,5 kilogramos
- Compatible con placa de inducción o vitrocerámica (no incluida)

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo de apertura** tapa removible
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos por inducción
- **Material** acero inox
- **Altura en milímetros** 195.0000
- **Ancho en milímetros** 400.0000
- **Profundidad en milímetros** 418.0000

Calentador de comidas profesional de acero h220_290



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Calentador de comidas profesional de acero h220_290

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