



Calentador comidas profesional para buffet GN1/2 h464_178

Calentador de alimentos para bandejas GN1/2, estructura de acero inoxidable con funcionamiento por combustión. Capacidad: 3,7 litros. Dimensiones: L365x P300 xH300 mm.

El producto propuesto es un chafing dish ideal para establecimientos con buffet, como restaurantes, B&B y hoteles. El funcionamiento se realiza mediante combustible (no incluido en el suministro), que calienta el agua y mantiene los alimentos a temperatura. El suministro incluye la bandeja para el baño maría, la bandeja para alimentos de tamaño gastronorm GN1/2, tapa y un soporte para el combustible.

Características técnicas:

- Material: acero inoxidable pulido
- Dimensiones: L365 x P300 x H300 mm
- Peso: 2.5 kg
- Soporte para combustible: 1
- Tamaño del contenedor: GN 1/2
- Capacidad: 3.7 litros

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo de apertura** tapa removible
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos con combustible
- **Material** acero inox
- **Altura en milímetros** 300.0000
- **Ancho en milímetros** 365.0000
- **Profundidad en milímetros** 300.0000

Calentador comidas profesional para buffet GN1/2 h464_178



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Calentador comidas profesional para buffet GN1/2 h464_178



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

HOLITY.COM