

Chafing dish 1/1 1000 E



- ▶ Plage de température 30 °C - 85 °C
 - ✓ Réglable sur 8 niveaux
 - ✓ Commande : Électronique | Poignée
- ▶ Contenance : 13,5 litres
- ▶ Convient pour :
 - ✓ 1/1 GN jusqu'à 100 mm de profondeur
 - ✓ 2x 1/2 GN jusqu'à 100 mm de profondeur
 - ✓ 3x 1/3 GN jusqu'à 100 mm de profondeur
- ▶ Avec support de couvercle :
 - ✓ Pour une manipulation facile au buffet
 - ✓ Support de couvercle amovible

Description

Maintenir les aliments au chaud en sécurité - que ce soit pour un buffet en famille ou pour une utilisation autonome de longue durée. Le réchaud à chauffage électrique maintient les aliments chauds efficacement, sans travailler avec une flamme ouverte et offre la capacité nécessaire pour les récipients 1/1 GN jusqu'à 100mm de profondeur.

Caractéristiques

• Profondeur max. du récipient GN :	100 mm
• Gastronorm :	1/1 GN
• Réglage de la température :	8 niveaux Thermostatique
• Affichage numérique :	Non
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe
• Commande :	Électronique Manette
• Plage de température :	de 30 °C à 85 °C
• Puissance :	1 kW 230 V 50/60 Hz
• Couleur :	Argenté
• Matériau du couvercle :	Acier au nickel-chrome
• Matériau de la/des poignée(s) :	Acier au nickel-chrome
• Compatible GN :	Oui
• Avec poignée(s) :	Oui
• Empilable :	Non
• Propriétés du couvercle :	Amovible, avec poignée

▶ Continuer à la page suivante

Chafing dish 1/1 1000 E

- Type de chauffage : Électrique
- Contenance : 13.5 litre(s)
- Fonctions : Maintien au chaud
- Propriétés : -
- Compris : 1 support de couvercle
1 récipient GN
- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 625 x P 360 x H 285 mm
- Poids : 8,3 kg

