

Chafing dish 1/1 1000 E



- ▶ Rango de temperatura de entre 30°C y 85°C
 - ✓ Regulable en 8 niveles
 - ✓ Control: electrónico | muletilla
- ▶ Capacidad: 13,5 litros
- ▶ Apto para:
 - ✓ 1/1GN hasta 100mm de profundidad
 - ✓ 2x 1/2GN hasta 100mm de profundidad
 - ✓ 3x 1/3GN hasta 100mm de profundidad
- ▶ Con soporte para tapa:
 - ✓ Para un manejo sencillo en el bufé
 - ✓ Soporte de tapa extraíble

Descripción

Mantenga los alimentos calientes de forma segura, ya sea para un catering familiar o durante un tiempo prolongado en la zona de autoservicio. Este calentaplatos con calefacción eléctrica conserva el calor de los alimentos de forma segura, sin utilizar una llama abierta, y ofrece capacidad para recipientes GN1/1 de hasta 100mm de profundidad.

Características

• Profundidad cubeta GN máx.:	100 mm
• Gastronorm:	1/1 GN
• Regulación de la temperatura:	8 niveles
	Termoestático
• Indicador digital:	No
• Luz indicadora:	Precalentamiento
• Control:	Electrónico
	Muletilla
• Rango de temperatura:	30 °C a 85 °C
• Potencia nominal:	1 kW 230 V 50/60 Hz
• Color:	Plateado
• Material tapa:	Acero inoxidable al cromo níquel
• Material asa(s):	Acero inoxidable al cromo níquel
• Apto para GN:	Sí
• Con asa(s):	Sí
• Apilable:	No
• Características tapa:	Extraíble, con asa

▶ Continúa en la siguiente página

Chafing dish 1/1 1000 E

- Tipo de calentamiento: Eléctrico
- Capacidad: 13.5 litro(s)
- Funciones: Mantenimiento del calor
- Características:
 -
- Incluye:
 - 1 soporte para la tapa
 - 1 cubeta GN
- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Indicación importante:
 -
- Medidas: an. 625 x prof. 360 x al. 285 mm
- Peso: 8,3 kg

