

Chafing Dish - Scaldavivande 1/1 1000 E



- ▶ Intervallo di temperatura 30 °C - 85 °C
 - ✓ Regolabile in 8 livelli
 - ✓ Comando: elettronico | a manopola
- ▶ Contenuto: 13,5 litri
- ▶ Per:
 - ✓ GN 1/1 fino a 100 mm di profondità
 - ✓ 2x GN 1/2 fino a 100 mm di profondità
 - ✓ 3x GN 1/3 fino a 100 mm di profondità
- ▶ Con supporto per coperchio:
 - ✓ Per un utilizzo semplice al buffet
 - ✓ Supporto per coperchio rimovibile

Descrizione

Mantenere il cibo caldo in modo sicuro, sia per un catering adatto alle famiglie che per un self-service prolungato. Lo scaldavivande elettrico mantiene il cibo caldo in modo affidabile senza l'uso di fiamme libere e offre capacità per contenitori GN 1/1 fino a 100 mm di profondità.

Funzioni

• Profondità contenitori GN max.:	100 mm
• Gastronorm:	1/1 GN
• Controllo della temperatura:	8 passi Termostatico
• Display digitale:	No
• Luce di controllo:	riscaldamento
• Controllo:	Elettronico Interruttore a levetta
• Intervallo di temperatura:	30 °C a 85 °C
• Potenza elettrica:	1 kW 230 V 50/60 Hz
• Colore:	Argento
• Materiale del coperchio:	Acciaio al cromo-nichel
• Materiale maniglia/e:	Acciaio al cromo-nichel
• Compatibile con GN:	Sì
• Con maniglia/e:	Sì
• Impilabile:	No
• Proprietà del coperchio:	rimovibile, con maniglia

▶ Continua alla pagina successiva

Chafing Dish - Scaldavivande 1/1 1000 E

- Tipo di riscaldamento: Elettrico
- Contenuto: 13.5 litro/litri
- Funzioni: Mantenimento in caldo
- Caratteristiche: -
- Incluso: 1 portacoperchio
1 contenitore GN
- Materiale: Acciaio al cromo-nichel
- Nota importante: -
- Dimensioni: L 625 x P 360 x A 285 mm
- Peso: 8,3 kg

