

Chafing dish 1/1 1000 E



- ▶ Temperatuurbereik 30 °C - 85 °C
 - ✓ Regelbaar in 8 stappen
 - ✓ Besturing: elektronisch | knevel
- ▶ Inhoud: 13,5 liter
- ▶ Geschikt voor:
 - ✓ 1/1 GN tot 100 mm diepte
 - ✓ 2x 1/2 GN tot 100 mm diepte
 - ✓ 3x 1/3 GN tot 100 mm diepte
- ▶ Met dekselhouder:
 - ✓ voor de eenvoudige hantering bij het buffet
 - ✓ Dekselhouder afneembaar

Beschrijving

Voedsel veilig warmhouden - voor een familievriendelijke catering of gedurende langere tijd in de zelfbediening. De elektrisch verwarmde chafing dish houdt voedsel betrouwbaar warm, zonder te werken met open vuur en biedt capaciteit voor 1/1 GN-bakken tot 100 mm diepte.

Kenmerken

• Diepte GN-bak max.:	100 mm
• Gastronorm:	1/1 GN
• Temperatuurregeling:	8-traps Thermostatisch
• Digitaal display:	Nee
• Controlelampje:	Opwarmen
• Besturing:	Elektronisch Toggle
• Temperatuurbereik:	30 °C tot 85 °C
• Vermogen:	1 kW 230 V 50/60 Hz
• Kleur:	Zilver
• Materiaal deksel:	Chroomnikkelstaal
• Materiaal greep (grepen):	Chroomnikkelstaal
• Geschikt voor GN:	Ja
• Met greep (grepen):	Ja
• Stapelbaar:	Nee
• Deksel-eigenschappen:	Afneembaar, met greep

▶ Ga verder op de volgende pagina

Chafing dish 1/1 1000 E

- Verhittingssoort: Elektro
- Inhoud: 13.5 liter
- Functies: Warmhouden
- Eigenschappen: -
- Inclusief: 1 dekselhouder
1 GN-bak
Chroomnikkelstaal
- Materiaal: -
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 625 x D 360 x H 285 mm
- Gewicht: 8,3 kg

