

Chafing dish 1/1 1000 E



- ▶ Zakres temperatury 30 °C - 85 °C
 - ✓ regulacja 8-stopniowa
 - ✓ sterowanie: elektroniczne | pokrętło
- ▶ Pojemność: 13,5 litry
- ▶ Zastosowanie:
 - ✓ 1/1 GN o głębokości do 100 mm
 - ✓ 2x 1/2 GN o głębokości do 100 mm
 - ✓ 3x 1/3 GN o głębokości do 100 mm
- ▶ Z uchwytem podtrzymującym pokrywę:
 - ✓ do łatwej obsługi w bufecie
 - ✓ zdejmowany uchwyt podtrzymujący pokrywę

Opis

Niezawodny sposób, aby utrzymać ciepło potraw – zarówno w ramach cateringu przyjaznego rodzinie, jak i przez dłuższy czas w przypadku samoobsługi. Elektryczny podgrzewacz do potraw utrzymuje potrawy w ciepłe bez użycia otwartego płomienia i jest w stanie pomieścić pojemniki 1/1 GN o głębokości do 100 mm.

Cechy

• Głębokość pojemnika GN maks.:	100 mm
• Norma gastronomiczna:	1/1 GN
• Regulacja temperatury:	8 stopni
	Termostatycznie
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie
• Lampka kontrolna:	Nagrzewanie
• Sterowanie:	Elektronicznie
	Pokrętło
• Zakres temperatury:	30 °C do 85 °C
• Moc przyłączeniowa:	1 kW 230 V 50/60 Hz
• Kolor:	Srebrny
• Materiał pokrywy:	Stal niklowo-chromowa
• Materiał uchwyty/uchwytów:	Stal niklowo-chromowa
• Dostosowane do GN:	Tak
• Z uchwytem/uchwyty:	Tak
• Możliwość ustawiania piętrowo:	Nie
• Właściwości pokrywy:	Zdejmowana, z uchwytem

▶ Dalej na następnej stronie

Chafing dish 1/1 1000 E

- Rodzaj ogrzewania: Elektr.
- Pojemność: 13.5 l
- Funkcje: Utrzymanie ciepła
- właściwości: -
- W zestawie: 1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
1 pojemnik GN
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 625 x gł. 360 x wys. 285 mm
- waga: 8,3 kg

