

Chafing dish 1/1 1000 E



► Temperaturområde 30 °C - 85 °C

✓ Kontrollerbar i åtta steg

✓ Reglage: Elektroniskt vred

► Volym: 13,5 liter

► Lämplig för:

✓ 1/1 GN upp till 100 mm djup

✓ 2x 1/2 GN upp till 100 mm djup

✓ 3x 1/3 GN upp till 100 mm djup

► Med lockhandtag:

För enkel hantering vid buffén

✓ Löstagbar lockhållare

Beskrivning

Håll rätter varma på ett säkert sätt – både för en familjevänlig catering eller under en längre tid i buffén. Den elektriskt uppvärmda chafing dish håller rätterna pålitligt varma, utan att arbeta med öppen låga, och erbjuder en kapacitet för 1/1 GN-behållare med ett upp till 100 mm djup.

Funktioner

• Djup GN-kantin max.:	100 mm
• Gastronorm:	1/1 GN
• Temperaturreglering:	8 lägen Termostatiskt
• Digitalindikering:	nej
• Kontrollampa:	Uppvärmning
• Styrning:	Elektronisk Vred
• Temperaturområde:	30 °C till 85 °C
• Anslutningsvärde:	1 kW 230 V 50/60 Hz
• Färg:	Silver
• Material lock:	Kromnickelstål
• Material handtag:	Kromnickelstål
• GN-kompatibel:	ja
• Med handtag:	ja
• Stapelbar:	nej
• Lockegenskaper:	Kan tas av, med handtag

► Fortsätt på nästa sida

Chafing dish 1/1 1000 E

- Uppvärmningssätt: El
- Volym: 13.5 Liter
- Funktioner: Varmhållning
- Egenskaper: -
- Inklusive: 1 lockhållare
1 GN-kantin
Kromnickelstål
- Material: -
- Viktig information: B 625 x D 360 x H 285 mm
- Vikt: 8,3 kg

