# Chauffe-Aliments Professionnel en Inox avec Lampe Infrarouge – GN 1/1

## Attributs du produit :

## Codes produits :

Référence HKN-RH1

## Description brève du produit :

## Description du produit :

Chauffe-aliments professionnel

Le **chauffe-aliments professionnel** est conçu pour maintenir les préparations chaudes et prêtes à être servies. Idéal pour les restaurants, les établissements de restauration rapide, les snacks, les stands de restauration et les services traiteur, il permet de conserver les aliments à une température adaptée jusqu'au moment du service.

Doté d'une **lampe infrarouge intégrée**, cet appareil assure le maintien en température des préparations. Sa structure en **acier inoxydable** lui confère robustesse et durabilité, tout en facilitant son entretien au quotidien.

Compatible avec les bacs gastronormes **GN 1/1 de 20, 40 et 65 mm de profondeur**, ce chauffe-aliments constitue une solution pratique pour les professionnels de la restauration souhaitant maintenir leurs plats au chaud avant de les servir.

## caractéristiques du produit :

largeur_mm: 560
hauteur_mm: 470
Poids brut [kg]: 7.44
Hauteur brute [mm]: 180
Poids net [kg]: 7.40
Largeur brute [mm]: 375
matériel: Inox
Nombre de zones: 1
puissance_w: 700
longueur_mm: 330
GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an
Longueur brute [mm]: 600