GROS VOLUME CHAFING DISH MILAN OLYMPIA GN 1/1 X4



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence S299

Description brève du produit :

L'ensemble comprend 4 bacs GN 1/1 de 9L, idéal pour servir de grandes quantités. Chaque ensemble comprend un bac GN 1/1 profondeur 65mm en acier inoxydable 18/0 finition miroir poli d'une capacité de 9 litres, un bac à eau, un couvercle et deux supports combustible.

Les deux supports de combustible et le couvercle calorifuge permettent de garder les aliments au chaud plus longtemps, tout en maintenant des températures sûres et contrôlées.

La construction en acier inoxydable finition polie résiste à la corrosion, à la rouille et aux chocs.

Dimensions du couvercle : 60 (90 incluant la poignée) (H) x 332(l) x 535(L)mm.

Dimensions hors tout: 270 (avec le couvercle) (H) x 332(l) x 560 (590 incluant les poignées) (L)mm.

Description du produit :

- Marque: Olympia

- Nombre de Pièces: 4
- Capacité: 9L. GN 1/1.
- Dimensions: 270(H) x 332(L) x 590(P)mm
- Matériel: Acier inoxydable 18/0 finition polie
- Poids: 16,4 kg

- Les 4 plats de 9 L GN 1/1 peuvent contenir de grandes quantités de nourriture
- Construction en acier inoxydable offrant une excellente durabilité et une formidable résistance à la corrosion et aux dommages causés par les chocs
- Couvercle thermo-isolant qui aide à maintenir la température
- Couvercle doté d'une poignée ergonomique pour le soulever de façon sûre
- Les deux brûleurs assurent une répartition homogène et uniforme de la chaleur
- Poignées de transport facilitant le levage et le transport
- La taille universelle permet une utilisation avec des appareils de cuisson professionnels
- Le jeu bain-marie (CB723) adapté peut être acheté séparément
- Dimensions du plat Gastronorm : 60 (H) x 332 (l) x 535 (L) mm
- Hauteur totale (y compris le couvercle et la poignée) : 270 mm

- Combustible pour chauffe-plat vendu séparément
- Convient pour une utilisation avec les plats gastronorm Vogue jusqu'à 65 mm de profondeur.

caractéristiques du produit :