Chauffe-plats - 8,5 L - électrique - incl 1/1 GN et couvercle



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300001

Description brève du produit :

Avec le chafing dish, il est facile de garder les plats au chaud pour les buffets ou les événements. Vous pouvez régler vous-même la température, en sachant que les aliments ne brûleront pas ou ne continueront pas à cuire. Le chafing dish est également équipé d'un plateau et d'un couvercle.

Description du produit :

Vous souhaitez maintenir les aliments au chaud dans un restaurant libre-service, un café ou un autre établissement de restauration ? Avec ce chafing dish, il est facile de servir des aliments chauds. Il est également idéal pour une utilisation lors de fêtes, d'événements et de buffets. Le réchaud est conçu pour que vous puissiez facilement le soulever et le déplacer. Il s'agit d'un modèle standard qui fonctionne à l'électricité. Avec une capacité de ,,5 litres, vous pouvez maintenir de nombreux plats à la bonne température.

Convient aux récipients GN

Ce réchaud professionnel peut être utilisé avec des récipients Gastronorm jusqu'à 6,5 cm de profondeur. Avec votre commande, vous recevrez un récipient GN 1/1 de 6,5 cm de profondeur et un couvercle GN 1/1. La construction robuste se compose d'un récipient intérieur et d'un couvercle, tous deux en acier inoxydable. Le fond du réchaud est en ABS noir. Cet appareil de cuisine est doté d'une construction en plastique isolante. Vous pouvez facilement régler vous-même la température afin que les plats soient maintenus au chaud à la bonne température sans brûler ou cuire davantage.

Pièces résistantes au lave-vaisselle

Le nettoyage d'un réchaud est également très simple. Les pièces en acier inoxydable vont au lave-vaisselle. Après utilisation, éteignez le réchaud et retirez les récipients GN. Veuillez noter que des gouttes d'eau chaude peuvent encore s'écouler de la partie inférieure et vous brûler. Avec un chiffon humide, nettoyez l'intérieur et l'extérieur. Après le nettoyage, séchez toutes les parties avec un chiffon doux et remettez le tout en place pour la prochaine utilisation.

- Réchaud électrique modèle standard
- Idéal pour garder les aliments au chaud
- Design pratique à soulever
- Capacité de 8,5 litres
- Cuvette et couvercle en acier inoxydable
- Construction en plastique isolant
- Contrôle simple de la température
- Les pièces en acier inoxydable passent au lave-vaisselle
- Protection thermique
- Facile à nettoyer
- Convient aux récipients GN jusqu'à 65 mm de profondeur
- Poids net : 3,50 kg
- Dimensions : L610 x P350 x H280 mm
- 230V / 50Hz / 1phase 900 Watt

Inclus :

- 1 x Acier inoxydable GN gastronormbak 1/1 GN 65 mm
- 1 x Couvercle GN en acier inoxydable 1/1 GN

- Poids net : 3,5kg
- Mesures : B61 x D35 x H28cm
- Convient aux récipients GN d'une profondeur maximale de 6,5 cm
- Inclus : 1 x bac GN 1/1 de 6,5cm de profondeur, et 1 x couvercle GN 1/1
- 230V/50Hz/1Phase 900W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an