

Chafing-Dish 1/1 1000 E



- ▶ Temperaturbereich 30 °C - 85 °C
 - ✓ Regelbar in 8 Stufen
 - ✓ Steuerung: Elektronisch | Knebel
- ▶ Inhalt: 13,5 Liter
- ▶ Geeignet für:
 - ✓ 1/1 GN bis 100 mm Tiefe
 - ✓ 2x 1/2 GN bis 100 mm Tiefe
 - ✓ 3x 1/3 GN bis 100 mm Tiefe
- ▶ Mit Deckelhalterung:
 - ✓ zur einfachen Handhabung am Buffet
 - ✓ Deckelhalterung abnehmbar

Beschreibung

Speisen sicher warmhalten – Ob für ein familienfreundliches Catering oder über längere Zeit in der Selbstbedienung. Das elektrisch beheizte Chafing Dish hält Speisen zuverlässig warm, ohne mit einer offenen Flamme zu arbeiten und bietet Kapazität für 1/1 GN Behälter bis 100 mm Tiefe.

Features

• Material:	Chromnickelstahl
• Anschlusswert:	1 kW 230 V 50/60 Hz
• Inhalt:	13,5 Liter
• Beheizungs-Art:	Elektro
• Wichtiger Hinweis:	-
• Deckel-Eigenschaften:	Abnehmbar, mit Griff
• Stapelbar:	Nein
• Temperaturbereich:	30 °C bis 85 °C
• Farbe:	Silber
• Steuerung:	Elektronisch Knebel
• Mit Griff(en):	Ja
• GN-fähig:	Ja
• Kontrollleuchte:	Aufheizen
• Digital-Anzeige:	Nein
• Material Griff(e):	Chromnickelstahl

▶ Weiter auf der nächsten Seite

Chafing-Dish 1/1 1000 E

- Temperaturregelung: 8 Stufen
Thermostatisch
- Material Deckel: Chromnickelstahl
- Inklusive: 1 Deckelhalterung
1 GN-Behälter
- Funktionen: Warmhalten
- Eigenschaften: -
- Gastronorm: 1/1 GN
- Tiefe GN-Behälter max.: 100 mm
- Maße: B 623 x T 356 x H 285 mm
- Gewicht: 8,3 kg

