

CHAFING DISH MILAN GN 1/1 - 9 L



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence K409

Description brève du produit :

Le réchaud est équipé d'une casserole GN 1/1 de 9 litres, idéale pour servir de grandes quantités de nourriture lors de buffets ou d'événements de grande envergure - parfait pour servir plusieurs clients sans avoir à réapprovisionner constamment.

Le réchaud est équipé de deux porte-combustibles ergonomiques et d'un couvercle thermo-isolant qui vous permettent de garder les aliments au chaud plus longtemps, tout en maintenant des températures sûres et contrôlées - idéal pour permettre aux clients de déguster vos plats encore et encore.

Fabriqué en acier inoxydable et doté d'une finition polie, ce réchaud allie une excellente résistance à la corrosion, à la rouille et aux chocs à un style élégant. Vous disposez ainsi d'un élément indispensable au buffet, aussi agréable à regarder qu'à porter.

Description du produit :

Capacité: 9L, GN 1/1 profondeur 65mm

Dimensions: 270(H) x 332(L) x 590(P) mm

Matériel: Acier inoxydable 18/0 finition polie

Poids: 4,1 kg

Dimensions du bac gastronorme : 60(H) x 332(L) x 535(P)mm

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.

L'ensemble bain-marie (CB723) peut être acheté séparément pour compléter le K409.

Combustible vendu séparément

Adapté à une utilisation avec différents bacs GN de 65mm de profondeur

caractéristiques du produit :