

FICHA TÉCNICA

Referência 04339063311

Designação CHAFING DISH C/TAM.RECT. 9LTS C/SUP.P/RESIST.56,5x36,5x31CM

CHAFING DISH GN 1/1

CHAFING DISH GN 1/1

CHAFING DISH GN 1/1



Linha

-



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
04339063311	56,5x36,5x31	9L	-	-	-	01/001	 5603700059689

ANOTAÇÕES

O chafing dish retangular em inox, com capacidade de 9 L e dimensões 56,5x36,5x31 cm, é indicado para manter e servir alimentos quentes em buffets, eventos e serviços de restauração.

É fornecido com contentor Gastronorm GN 1/1x65 mm em inox e suporte para resistência. O equipamento pode ser utilizado com as lamparinas incluídas, permitindo manter a temperatura dos alimentos durante o serviço.

Dispõe ainda de parafusos que permitem a adaptação de uma resistência elétrica, não incluída, proporcionando maior versatilidade na utilização. A construção em inox oferece resistência, durabilidade e facilidade de higienização.

NOTES

The rectangular stainless steel chafing dish, with a 9L capacity and dimensions of 56.5x36.5x31 cm, is ideal for keeping and serving hot food in buffets, events, and food service establishments.

It comes with a Gastronorm GN 1/1x65 mm stainless steel container and a heating element support. The equipment can be used with the included burners, allowing you to maintain the food temperature during service.

It also has screws that allow for the adaptation of an electric heating element (not included), providing greater versatility in use. The stainless steel construction offers strength, durability, and ease of cleaning.

REMARQUES

Le chafing dish rectangulaire en acier inoxydable, d'une capacité de 9 litres et mesurant 56,5 x 36,5 x 31 cm, est idéal pour maintenir et servir des plats chauds lors de buffets, d'événements et dans les établissements de restauration.

Il est fourni avec un récipient Gastronorm GN 1/1 x 65 mm en acier inoxydable et un support pour élément chauffant. L'équipement peut être utilisé avec les brûleurs inclus, permettant ainsi de maintenir les aliments à température pendant le service.

Des vis permettent également l'adaptation d'un élément chauffant électrique (non fourni), offrant une plus grande polyvalence d'utilisation. Sa construction en acier inoxydable lui confère robustesse, durabilité et facilité de nettoyage.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) n° 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

BUFFET E CATERING
EQUIPAMENTOS DE BUFFET
CHAFING DISH

BUFFET AND CATERING
BUFFET EQUIPMENTS
CHAFING DISH

BUFFET ET RESTAURATION
ÉQUIPEMENT DE BUFFET
CHAFFING DISH