

FICHE TECHNIQUE

CHAFING DISH ELECTRIQUE ELITE GN1/1 COUVERCLE ROLL TOP

Référence: 679440



CARACTERISTIQUES :

Longueur : 67 cm

Largeur : 47 cm

Hauteur : 45 cm

Contenance : 14 l

Alimentation : Mono 220-240 volt

Puissance : 700/900 W

Matériau : inox 18/10

Poids : 11,000 kg

De qualité professionnelle, ce chafing dish se compose d'un bac inox GN1/1 h. 100 mm, d'un bac bain marie en polypropylène noir et d'un couvercle roll-top en inox avec poignée, à 2 ouvertures 180° ou 90°.

Parfait pour le maintien en température des aliments sur les buffets.

Temps de chauffe de l'eau froide du bain marie : environ 40 minutes.

La résistance s'arrête automatiquement quand la température demandée est atteinte.

L'appareil se remettra en route dès que la t° de l'eau descendra d'environ 20°C en dessous de la t° demandée.

Point maximum de chauffe : 85°C (+/- 10°C)

Thermostat de réglage et contrôle de chauffe – témoin de chauffe et de fonctionnement.

Attention le bac bain marie ne passe pas au lave-vaisselle.

Conditionnement : à l'unité

Fabricant/Marque : APS ASSHEUER