



Conçu pour les professionnels de la restauration exigeants, ce **Chafing Dish** allie performance et esthétique. Doté d'une cuve en acier inoxydable de grande capacité (4 litres, taille GN 2/3) et d'un couvercle en verre trempé avec système SoftClosing, il assure une conservation optimale de la chaleur tout en facilitant la surveillance des préparations. Sa structure en acier inoxydable garantit durabilité et facilité de nettoyage. Le panneau de commande numérique offre une précision inégalée, permettant un réglage de la température de 20°C à 80°C, idéal pour maintenir les aliments à la température souhaitée lors de services prolongés.

## Caractéristiques Produit :

Nombre de Cuves : 1

Hauteur (mm) : 200

Puissance (W) : 600

Taille GN : GN 2/3

Capacité ( L ) : 4

Forme : Rectangle

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm