



Fiche technique

Couv. buffet 1/2 AGN, fonction abaisssem.

Le couvercle de buffet avec fonction d'abaissement pratique pour une manipulation optimale.



Information

Le couvercle de buffet en acier inoxydable - adapté pour le stockage, la régénération et le service chaud et froid. Avec un coin en plastique antidérapant à l'avant droit pour une prise facile, ainsi qu'une charnière solidement fixée avec auto-maintien intégré en position ouverte. La fonction de descente automatique supplémentaire - idéale pour une manipulation parfaite au buffet.

Utilisation efficace en combinaison avec les récipients de cuisson thermoplates® C sur le K|POT®, disponibles dans les tailles GN 1/1, 1/2 et 2/3, à partir d'une profondeur de 65mm.

Les couvercles de buffet sont sécurisés par des charnières pliantes sur le côté longitudinal des thermoplates®, donc aucun espace supplémentaire n'est nécessaire pour les poser lorsqu'ils sont ouverts. L'ouverture et la fermeture faciles sont assurées par la fonction d'abaissement automatique et lent. Avec des coins arrondis pour une apparence parfaite en combinaison avec les thermoplates® C arrondis et le K|POT®.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couv. buffet 1/2 AGN, fonction abaissém.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau acier inoxydable 1.4301

Dimensions 267 x 335 x 49 mm

Poids 0,711 kg

Température ambiante -20°C à +150°C

Adapté lave-vaiss. Oui

Épaisseur du matériau 0,8 mm

Taille GN GN 1/2

Code 84 01 21 15

AVANTAGES

Fonction d'abaissement automatique pour une manipulation optimale du couvercle de buffet.

Auto-maintien en position ouverte grâce à une charnière pliante solidement fixée.

Avec coin en plastique pour une prise idéale et une ouverture facile.

Idéal pour le stockage, la régénération, et le service chaud et froid.

Utilisation pratique grâce à un coin en plastique intégré pour une prise facile et une fonction d'abaissement automatique.

Compatible avec le lave-vaisselle.