



Cette armoire chauffante professionnelle en acier inoxydable est idéale pour maintenir les plats au chaud avant le service. Avec ses 4 portes coulissantes, elle permet un accès facile aux aliments stockés. Sa puissance de 2000W et sa température maximale de 80°C en font un équipement performant pour les cuisines professionnelles.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 230 V Type de Porte : Coulissante Température Maximum (°C) : 80

Nombre de portes : 4 Longueur (mm) : 1000 Profondeur (mm) : 700

Hauteur (mm) : 850 Matière : Acier Inoxydable Puissance (W) : 2000

Dosseret : Sans dosseret Livré : Monté

Informations Logistiques:

Largeur : 0 mm Profondeur : 0 mm Hauteur : 0 mm

