



Chariot professionnel à bain-marie, pour 2 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur, polyvalent avec ses thermostats distincts, facile d'utilsation, parfait pour les restaurants, traiteurs, hôtels, self-service....

## **Caractéristiques Produit:**

Alimentation: 230 V Température Minimum (°C): 30 Température Maximum (°C): 90

Nombre de Niveaux: 2 Nombre de Cuves: 2 Longueur (mm): 655

Profondeur (mm): 900 Hauteur (mm): 910 Poids (kg): 38.8

Puissance (W): 1400 Matière: Acier Taille GN: GN 1/1

Livré: Monté

## Informations Logistiques :

Largeur: 750 mm Profondeur: 910 mm Hauteur: 1030 mm

