



Chariot professionnel à bain-marie, chauffant à eau, pour 3 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur, pratique avec ses thermostats distincts, simple à utilser, solide en Acier Inoxydable, idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit:

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

Nombre de Niveaux: 2 Nombre de Cuves: 3 Longueur (mm): 655

Profondeur (mm): 1300 Hauteur (mm): 910 Poids (kg): 54

Puissance (W): 2100 Matière: Acier Taille GN: GN 1/1

Livré : Monté

Informations Logistiques:

Largeur: 1310 mm Profondeur: 1020 mm Hauteur: 740 mm

