



Cette armoire chauffante professionnelle de 1600 mm de longueur est idéale pour maintenir les plats à une température constante de jusqu'à 80°C. Son design en acier inoxydable avec deux portes coulissantes offre un accès pratique aux aliments. Parfait pour les cuisines de restaurants ou de collectivités, cet équipement garantit un stockage efficace et une présentation soignée des plats.

Caractéristiques Produit:

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

Nombre de portes : 2 Longueur (mm) : 1600 Profondeur (mm) : 700

Hauteur (mm) : 850 Matière : Acier Inoxydable Puissance (W) : 2

Dosseret : Sans dosseret Livré : Monté

Informations Logistiques:

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

