



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	Puissance (W) : 2	Matière : Acier Inoxydable
Dosseret : Sans dosseret	Livré : Monté	

Informations Logistiques :

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