

Vitrine Chauffante à Poser - 6 GN 1/3

CB74870140

CombiSteel



La Vitrine Chauffante à Poser - 6 GN 1/3 est un équipement professionnel en acier inoxydable, idéal pour maintenir les plats chauds à température optimale. Avec sa capacité de 6 bacs GN 1/3, cet appareil de 1000W est parfait pour les cuisines de restauration ou collectivités. Grâce à son thermostat réglable, il permet de conserver les aliments à des températures positives pour un service efficace et de qualité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Longueur (mm) : 1110	Profondeur (mm) : 395
Hauteur (mm) : 270	Poids (kg) : 41	Puissance (W) : 1000
Matière : Acier Inoxydable	Taille GN : GN 1/3	Couleur : Argent / Inox
Températures : Positives	Thermostat : Oui	Réfrigéré : Non

Informations Logistiques :

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