

Buffet Chaud - 5 GN 1/1

CB70780035



CombiSteel

Ce buffet chaud professionnel en acier inoxydable de 1900mm de long et 700mm de profondeur offre une puissance de 3000W pour maintenir les plats chauds à une température maximale de 90°C. Doté de 5 bacs GN 1/1, il est idéal pour conserver les aliments à température positive. Son éclairage intérieur permet une présentation attrayante des plats servis.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Température Maximum (°C) : 90	Longueur (mm) : 1900
Profondeur (mm) : 700	Hauteur (mm) : 1400	Poids (kg) : 170
Matière : Acier Inoxydable	Puissance (W) : 3000	Eclairage Intérieur : Oui
Taille GN : GN 1/1	Températures : Positives	Réfrigéré : Non
Type d'Inox : Inox AISI 304		

Informations Logistiques :

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