



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

