



Cette armoire chauffante professionnelle est un équipement essentiel pour maintenir vos plats au chaud de manière optimale dans un environnement de restauration chargé. Avec une puissance de 2000W et une température maximale atteignant 80°C, elle garantit une conservation parfaite de la température de vos préparations. Grâce à ses deux portes coulissantes et sa structure en acier inoxydable, cette armoire spacieuse de dimensions L1800 x P700 x H850 mm est idéale pour les cuisines professionnelles et collectivités.

Caractéristiques Produit:

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

Nombre de portes : 2 Longueur (mm) : 1800 Profondeur (mm) : 700

Hauteur (mm) : 850 Matière : Acier Inoxydable Puissance (W) : 2000

Dosseret : Sans dosseret Livré : Monté

Informations Logistiques:

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

