



Cette armoire chauffante professionnelle, équipée de deux portes coulissantes, en acier inoxydable, vous permet de maintenir les plats à la température idéale jusqu'à 80°C. Avec une puissance de 2000 W et des dimensions généreuses (2000x700x850 mm), elle est un équipement essentiel pour la restauration collective. Pratique et fonctionnelle, elle dispose d'un dosseret intégré pour une installation optimale.

Caractéristiques Produit:

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

Nombre de portes : 2 Longueur (mm) : 2000 Profondeur (mm) : 700

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

Dosseret : Avec dosseret Livré : Monté

Informations Logistiques:

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

