



Cette armoire chauffante professionnelle en acier inoxydable de 1600 mm de long et équipée de 4 portes coulissantes est idéale pour maintenir les plats au chaud à une température maximale de 80°C. Avec une puissance de 2000W et alimentée en 230V, elle est parfaite pour les cuisines de restaurants ou de collectivités. Pratique et robuste, elle vous permettra de conserver vos préparations à bonne température avant de les servir.

## **Caractéristiques Produit:**

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

Nombre de portes : 4 Longueur (mm) : 1600 Profondeur (mm) : 700

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

Dosseret : Sans dosseret Livré : Monté

## **Informations Logistiques:**

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

