



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
----------------	-------------------	----------------