

Etuve Maintien et Remise en Température Traiteur - 10 Niveaux GN 2/1 AA10S



Cette **Etuve Maintien et Remise en Température Traiteur** est idéale pour le maintien en température ainsi que la remise en température. Elle est dotée de 10 niveaux pouvant contenir des plaques et grilles de type GN 2/1 ou bien 600 x 800. Créée en Duralinox, elle est dotée d'une capacité de 430 L et possède un chauffage électrique ventilé à air pulsé.

Caractéristiques Produit :

Matière : Duralinox	Alimentation : 230 V	Température Maximum (°C) : 180
Longueur (mm) : 720	Profondeur (mm) : 1040	Hauteur (mm) : 1160
Poids (kg) : 85	Puissance (W) : 3300	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 2/1 : 650 x 530

Informations Logistiques :

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