

# 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 |
|----------------|-------------------|----------------|