

Chauffe Chocolat Double

DLCW2



Découvrez notre **Chauffe Chocolat Double**, l'outil indispensable pour les professionnels de la restauration. Avec sa puissance de 160 W et sa température maximum de 85°C, régalez-vous de délicieux chocolats fondus. Son design en inox AISI 201, sa capacité de 0,8 L et son thermostat intégré vous garantissent une durabilité et une précision optimales. Idéal pour les professionnels de la cuisine.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 0
Température Maximum (°C) : 85	Longueur (mm) : 305	Profondeur (mm) : 250
Hauteur (mm) : 230	Puissance (W) : 160	Thermostat : Oui
Capacité (L) : 0,8	Type d'Inox : Inox AISI 201	

Informations Logistiques :

Largeur : 300 mm	Profondeur : 360 mm	Hauteur : 340 mm
------------------	---------------------	------------------