



Le Buffet Chaud - 3 GN 1/1, d'une élégance et performance indéniables pour les professionnels de la restauration, est une pièce maîtresse en acier inoxydable Aisi 304. Doté de dimensions généreuses et une capacité de trois bacs GN 1/1, ce modèle garantit une conservation optimale de la température des plats, réglable de +30°C à +90°C. Équipé d'un éclairage intérieur LED pour une exposition claire des mets et d'une puissance de 3000W, il assure une montée en température rapide et uniforme.

## Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Longueur (mm) : 1200
Profondeur (mm) : 700	Hauteur (mm) : 1400	Poids (kg) : 150
Puissance (W) : 3000	Eclairage Intérieur : Oui	Taille GN : GN 1/1
Températures : Positives	Réfrigéré : Non	Type d'Inox : Inox AISI 304

## Informations Logistiques :

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