

Vitrine Chauffante à Poser - 4 GN 1/3

CB74870135



La Vitrine Chauffante à Poser - 4 GN 1/3 de CombiSteel allie élégance et fonctionnalité pour les professionnels de la restauration. Sa structure en acier inoxydable et sa taille compacte (840x395x270 mm) offrent une solution idéale pour les espaces limités. Ce modèle garantit la conservation optimale des plats à des températures de +30°C à +90°C et intègre 4 bacs GN 1/3, augmentant la flexibilité et l'efficacité du service. La puissance de 800W assure une montée rapide en température, parfaite pour les buffets et les services traiteurs où la demande est constante.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable

Alimentation : 230 V

Température Maximum (°C) : 90

Longueur (mm) : 840

Profondeur (mm) : 395

Hauteur (mm) : 270

Poids (kg) : 34

Puissance (W) : 800

Eclairage Intérieur : Non

Taille GN : GN 1/3

Couleur : Argent / Inox

Températures : Positives

Réfrigéré : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm