



La vitrine chauffante 5200 2ER est un équipement professionnel idéal pour maintenir vos plats à la température idéale, avec une puissance de 800W. Sa capacité de 45L et sa construction en acier inoxydable en font un choix robuste et pratique pour les restaurateurs. Avec des températures positives allant jusqu'à 90°C, cet appareil vous permettra de présenter et conserver vos préparations dans des conditions optimales.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : -30
Température Maximum (°C) : 90	Longueur (mm) : 560	Profondeur (mm) : 395
Hauteur (mm) : 365	Poids (kg) : 14,8	Puissance (W) : 800
Eclairage Intérieur : Non	Températures : Positives	Thermostat : Non
Réfrigéré : Non	Capacité (L) : 45	

Informations Logistiques :

Largeur : 620 mm	Profondeur : 460 mm	Hauteur : 430 mm
------------------	---------------------	------------------