



Cette armoire chauffante professionnelle en acier inoxydable de 1600 mm de long et équipée de 4 portes coulissantes est idéale pour maintenir les plats au chaud à une température maximale de 80°C. Avec une puissance de 2000W et alimentée en 230V, elle est parfaite pour les cuisines de restaurants ou de collectivités. Pratique et robuste, elle vous permettra de conserver vos préparations à bonne température avant de les servir.

Caractéristiques Produit:

 Matière : Acier Inoxydable
 Alimentation : 230 V
 Type de Porte : Coulissante

 Température Maximum (°C) : 80
 Nombre de portes : 4
 Longueur (mm) : 1600

 Profondeur (mm) :
 Hauteur (mm) :
 Puissance (W) : 2000

 Dosseret : Sans dosseret
 Livré : Monté

Informations Logistiques:

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

