

Armoire Chaude 10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1

PSP81001



Armoire Chaude 10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1, pensée pour les professionnels exigeants dans le secteur de la restauration. Robuste grâce à sa construction en acier inoxydable, elle offre une isolation thermique efficace, minimisant la déperdition de chaleur. Capable de maintenir une température constante de 0°C à 100°C, cet équipement optimise la conservation des plats et assiettes au chaud. L'intérieur lisse facilite le nettoyage, et les roulettes rotatives avec verrouillage assurent une utilisation mobile aisée. Adaptée pour des volumes importants avec une capacité jusqu'à 20 GN 1/1.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Alimentation : 230 V

Longueur (mm) : 80

Profondeur (mm) : 125

Poids (kg) : 112

Puissance (W) : 3000

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm