Système de Maintien au Chaud à induction - 650 W BR105866





Le Système de Maintien au Chaud à induction - 650 W allie innovation et efficacité, offrant une solution parfaite pour les professionnels de la restauration souhaitant combiner efficience thermique et élégance. Conçu pour être monté sous un plan de travail, ce système permet de maintenir les aliments à des températures variant de 55 °C à 100 °C tout en gardant la surface supérieure à une température ne dépassant pas 35 °C. Robuste et élégant avec son design en inox, il s'intègrera discrètement à tout type de cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit:

Matière : Inox Alimentation : 230 V Température Minimum (°C) : 55

Température Maximum (°C) : 100 Longueur (mm) : 340 Profondeur (mm) : 340

Hauteur (mm) : 175 Poids (kg) : 4.9 Puissance (W) : 650

Taille GN : GN 1/1 Couleur : Argent / Inox Thermostat : Oui

www.fourniresto.com

Informations Logistiques:

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

