



Cette armoire chauffante professionnelle de 2 mètres de long en acier inoxydable est idéale pour maintenir vos plats au chaud à une température maximale de 80°C. Équipée de portes coulissantes, elle offre un espace de stockage spacieux pour les restaurants et les collectivités. Avec une puissance de 2000W et deux portes, c'est l'outil parfait pour garantir des plats toujours prêts à servir.

Caractéristiques Produit :

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

Température Maximum (°C): 80 Nombre de portes: 2 Longueur (mm): 2000

Profondeur (mm): 700 Hauteur (mm): 850 Puissance (W): 2000

Dosseret: Sans dosseret

Informations Logistiques:

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

www.fourniresto.com

