

Vitrine Chaude - 67 L

CB74870085



CombiSteel

La Vitrine Chaude - 67 L en acier inoxydable de couleur argent / inox offre une capacité de 67 L et une puissance de 340 W, idéale pour maintenir les plats à une température maximale de 90°C. Conçue pour les professionnels de la restauration et les collectivités, cette vitrine permet de présenter et de conserver les aliments tout en assurant une température constante pour une meilleure qualité de service. Compatible avec les bacs GN 1/6, elle est un atout essentiel pour maintenir les plats à température positive.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Basculante	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 90	Longueur (mm) : 767	Profondeur (mm) : 612
Hauteur (mm) : 328	Poids (kg) : 24	Matière : Acier Inoxydable
Puissance (W) : 340	Eclairage Intérieur : Non	Taille GN : GN 1/6
Couleur : Argent / Inox	Températures : Positives	Thermostat : Oui
Réfrigéré : Non	Capacité (L) : 67	

Informations Logistiques :

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