

# Vitrine Chauffante à Poser - 6 GN 1/3

CB74870140



La Vitrine Chauffante à Poser - 6 GN 1/3 est un équipement professionnel en acier inoxydable, idéal pour maintenir les plats chauds à température optimale. Avec sa capacité de 6 bacs GN 1/3, cet appareil de 1000W est parfait pour les cuisines de restauration ou collectivités. Grâce à son thermostat réglable, il permet de conserver les aliments à des températures positives pour un service efficace et de qualité.

## Caractéristiques Produit :

|                          |                      |                            |
|--------------------------|----------------------|----------------------------|
| Alimentation : 230 V     | Longueur (mm) : 1110 | Profondeur (mm) : 395      |
| Hauteur (mm) : 270       | Poids (kg) : 41      | Matière : Acier Inoxydable |
| Puissance (W) : 1000     | Taille GN : GN 1/3   | Couleur : Argent / Inox    |
| Températures : Positives | Thermostat : Oui     | Réfrigéré : Non            |

## Informations Logistiques :

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