



Ce buffet chaud professionnel en acier inoxydable de 1900mm de long et 700mm de profondeur offre une puissance de 3000W pour maintenir les plats chauds à une température maximale de 90°C. Doté de 5 bacs GN 1/1, il est idéal pour conserver les aliments à température positive. Son éclairage intérieur permet une présentation attrayante des plats servis.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Température Maximum (°C): 90 Longueur (mm): 1900 Profondeur (mm): 700 Hauteur (mm): 1400 Poids (kg): 170 Matière: Acier Inoxydable Puissance (W): 3000 Eclairage Intérieur : Oui

Taille GN: GN 1/1 Températures : Positives Réfrigéré: Non

Type d'Inox: Inox AISI 304

Informations Logistiques:

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

