



Buffet chaud professionnel de 3 GN 1/1 idéal pour maintenir les plats à température. Doté d'un éclairage intérieur et d'une capacité de réfrigération, cet équipement de cuisine assure le service des plats chauds et froids avec efficacité. Adapté aux professionnels de la restauration ou de la collectivité, il garantit un maintien optimal des aliments pour un service de qualité.

## **Caractéristiques Produit:**

Alimentation : 230 V Longueur (mm) : 1200 Profondeur (mm) : 900

Hauteur (mm) : 850 Poids (kg) : 130 Puissance (W) : 2000

Eclairage Intérieur : Oui Taille GN : GN 1/1 Températures : Positives

Réfrigéré : Oui

## **Informations Logistiques:**

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

