Système de Maintien au Chaud à induction - 650 W

BR105866

Le Système de Maintien au Chaud à induction - 650 W allie innovation et efficacité, offrant une solution parfaite pour les professionnels de la restauration souhaitant combiner efficience thermique et élégance. Conçu pour être monté sous un plan de travail, ce système permet de maintenir les aliments à des températures variant de 55 °C à 100 °C tout en gardant la surface supérieure à une température ne dépassant pas 35 °C. Robuste et élégant avec son design en inox, il s'intègrera discrètement à tout type de cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Température Minimum (°C) :** 55	**Température Maximum (°C) :** 100
Longueur (mm) : 340	**Profondeur (mm) :** 340	**Hauteur (mm) :** 175
Poids (kg) : 4.9	**Matière :** Inox	**Puissance (W) :** 650
Taille GN : GN 1/1	**Couleur :** Argent / Inox	**Thermostat :** Oui

Informations Logistiques :

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