

Chauffe Chocolat Double - Reconditionné

DLCW2RE1



Découvrez notre **Chauffe Chocolat Double**, l'outil indispensable pour les professionnels de la restauration. Avec sa puissance de 160 W et sa température maximum de 85°C, régalez-vous de délicieux chocolats fondus. Son design en inox AISI 201, sa capacité de 0,8 L et son thermostat intégré vous garantissent une durabilité et une précision optimales. Idéal pour les professionnels de la cuisine. **RECONDITIONNÉ - DÉFAUT APPARENT: Produit utilisé, puis réparé et nettoyé, présentant des traces normales d'utilisation. GARANTIE 3 MOIS. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 85
Longueur (mm) : 305	Profondeur (mm) : 250	Hauteur (mm) : 230
Puissance (W) : 160	Matière : Inox	Thermostat : Oui
Capacité (L) : 0,8	Type d'Inox : Inox AISI 201	Type de reconditionné : Défaut Apparent

Informations Logistiques :

Largeur : 300 mm	Profondeur : 360 mm	Hauteur : 340 mm
------------------	---------------------	------------------