

Armoire Chauffante avec Système de Vaporisation - 10 x GN 1/1 LG5210811



Cette **Armoire Chauffante avec Système de Vaporisation** est idéale pour les professionnels de la restauration. Il peut contenir 10 bacs ou plaques de type GN 1/1 d'une profondeur de 65 mm. Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304, elle est solide et durable.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 70
Température Maximum (°C) : 85	Longueur (mm) : 570	Profondeur (mm) : 897
Hauteur (mm) : 1114	Poids (kg) : 63	Puissance (W) : 1500
Type d'Inox : Inox AISI 304		

Informations Logistiques :

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