



****Vitrine Chaude - 67 L**** Le Comptoir Chaud de Table 67L, robuste et efficace, est essentiel pour tout professionnel de la restauration. Fabriqué en acier inoxydable, il assure durabilité et facilité de nettoyage. Fonctionnant à 230 V pour une puissance de 340 W, ce modèle permet de maintenir les aliments entre 30°C et 90°C grâce à un thermostat ajustable. Sa capacité de 67 litres, apte à recevoir 8 bacs GN 1/6, et ses dimensions optimisées (767x612x328 mm) en font un choix judicieux pour maximiser l'espace de travail tout en conservant des plats à température idéale.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Type de Porte : Basculante
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 90	Longueur (mm) : 767
Profondeur (mm) : 612	Hauteur (mm) : 328	Poids (kg) : 24
Puissance (W) : 340	Eclairage Intérieur : Non	Taille GN : GN 1/6
Couleur : Argent / Inox	Températures : Positives	Thermostat : Oui
Réfrigéré : Non	Capacité (L) : 67	

Informations Logistiques :

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