



Chariot professionnel à bain-marie, chauffé sans eau, pour une cuisson et un maintien à bonne température des plats, idéal pour les buffets, banquets... Pour une contenance de 2 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Température Minimum (°C): 30 Température Maximum (°C): 90

Nombre de Niveaux: 2 Nombre de Cuves: 2 Longueur (mm): 650

Profondeur (mm): 820 Hauteur (mm): 855 Poids (kg): 32

Matière: Acier Puissance (W): 1000 Taille GN: GN 1/1

Informations Logistiques:

Largeur : 920 mm Profondeur : 510 mm Hauteur : 730 mm

