



L'armoire chauffante professionnelle 700-4T 1400, en acier inoxydable, est idéale pour maintenir les plats chauds à une température maximale de 80°C. Grâce à ses 4 portes coulissantes, d'une longueur de 1400 mm, cette armoire offre un espace de stockage spacieux pour les restaurateurs et les collectivités. Avec une puissance de 2000W et une alimentation de 230V, cet équipement est parfait pour conserver les plats à la bonne température avant le service.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 230 V Type de Porte : Coulissante Température Maximum (°C) : 80

Nombre de portes : 4 Longueur (mm) : 1400 Profondeur (mm) : 700

Hauteur (mm) : 850 Puissance (W) : 2000 Matière : Acier Inoxydable

Dosseret : Sans dosseret Livré : Monté

Informations Logistiques:

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

