



Chariot professionnel à bain-marie, pour 2 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur, polyvalent avec ses thermostats distincts, facile d'utilsation, parfait pour les restaurants, traiteurs, hôtels, self-service....

Caractéristiques Produit :

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

Nombre de Niveaux: 2 Nombre de Cuves: 2 Longueur (mm): 655

Profondeur (mm): 900 Hauteur (mm): 910 Poids (kg): 38.8

Matière: Acier Puissance (W): 1400 Taille GN: GN 1/1

Livré: Monté

Informations Logistiques:

Largeur : 750 mm Profondeur : 910 mm Hauteur : 1030 mm

