



Chariot professionnel à bain-marie, chauffant à eau, pour 3 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur, pratique avec ses thermostats distincts, simple à utiliser, solide en Acier Inoxydable, idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 90
Nombre de Niveaux : 2	Nombre de Cuves : 3	Longueur (mm) : 655
Profondeur (mm) : 1300	Hauteur (mm) : 910	Poids (kg) : 54
Puissance (W) : 2100	Matière : Acier	Taille GN : GN 1/1
Livré : Monté		

Informations Logistiques :

Largeur : 1310 mm	Profondeur : 1020 mm	Hauteur : 740 mm
-------------------	----------------------	------------------