

Bartscher



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 : 800 mm | Profondeur : 1200 mm | Hauteur : 1600 mm |
|------------------|----------------------|-------------------|