



Ce buffet chaud professionnel en acier inoxydable de 1900mm de long et 700mm de profondeur offre une puissance de 3000W pour maintenir les plats chauds à une température maximale de 90°C. Doté de 5 bacs GN 1/1, il est idéal pour conserver les aliments à température positive. Son éclairage intérieur permet une présentation attrayante des plats servis.

## Caractéristiques Produit :

|                             |                               |                           |
|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Alimentation : 230 V        | Température Maximum (°C) : 90 | Longueur (mm) : 1900      |
| Profondeur (mm) : 700       | Hauteur (mm) : 1400           | Poids (kg) : 170          |
| Matière : Acier Inoxydable  | Puissance (W) : 3000          | Eclairage Intérieur : Oui |
| Taille GN : GN 1/1          | Températures : Positives      | Réfrigéré : Non           |
| Type d'Inox : Inox AISI 304 |                               |                           |

## Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|