



La vitrine chauffante 5200 2ER est un équipement professionnel idéal pour maintenir vos plats à la température idéale, avec une puissance de 800W. Sa capacité de 45L et sa construction en acier inoxydable en font un choix robuste et pratique pour les restaurateurs. Avec des températures positives allant jusqu'à 90°C, cet appareil vous permettra de présenter et conserver vos préparations dans des conditions optimales.

Caractéristiques Produit:

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

Longueur (mm) : 560 Profondeur (mm) : 395 Hauteur (mm) : 365

Puissance (W) : 800 Matière : Acier Inoxydable Eclairage Intérieur : Non

Températures : Positives Thermostat : Non Réfrigéré : Non

Temperatures . Fositives Thermostat . Non Reingere . Non

Capacité (L): 45

Informations Logistiques:

Largeur : 620 mm Profondeur : 460 mm Hauteur : 430 mm

