

COFFRE DE CONSERVATION ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE VERTICAL

Cet élément est parfait pour garder les aliments à température idéale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



- Coffre de conservation et de maintien en température vertical
- Acier inoxydable
- 4 bacs gastronorme haute température GN 1/1 - 65 mm de profondeur
- Tiroirs avec double accès
- 5 boutons On/Off (1 global + 1 pour chaque tiroir)
- Minuteur jusqu'à 100 heures
- Contrôle digital de la température de 30°C à 90°C
- Double contrôle de température pour chaque tiroir
- Ventilateur de dissipation de la chaleur
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 627 x P 521 x H 688 mm
- Poids : 78,5 Kg

Pratique et facile d'utilisation !



CONSEIL D'UTILISATION

L'entretien régulier de votre appareil professionnel est essentiel pour garantir son bon fonctionnement et prolonger sa durée de vie.

De ce fait, il est essentiel de le nettoyer très régulièrement.

PRODUIT DE LA GAMME



Chauffe saucisses. Réf.CMH2B



Chauffe-Frites GN 1/1 Céramique