



La vitrine chauffante "Deli Plus I" est un équipement professionnel adapté à la conservation des plats chauds. Grâce à sa puissance de 1100W et sa capacité de 120L, elle maintient une température maximale de 90°C. Dotée d'un éclairage intérieur et d'une porte coulissante, cette vitrine en acier inoxydable argenté offre praticité et efficacité pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Type de Porte : Coulissante Température Minimum (°C): -30 Température Maximum (°C): 90 Longueur (mm): 690 Profondeur (mm): 600 Hauteur (mm): 670 Poids (kg): 36,2 Puissance (W): 1100 Matière: Acier Inoxydable Eclairage Intérieur : Oui Couleur: Argent / Inox Thermostat : Oui Températures : Positives Réfrigéré: Non Capacité (L): 120

Informations Logistiques:

Largeur: 0 mm Profondeur: 0 mm Hauteur: 0 mm

