



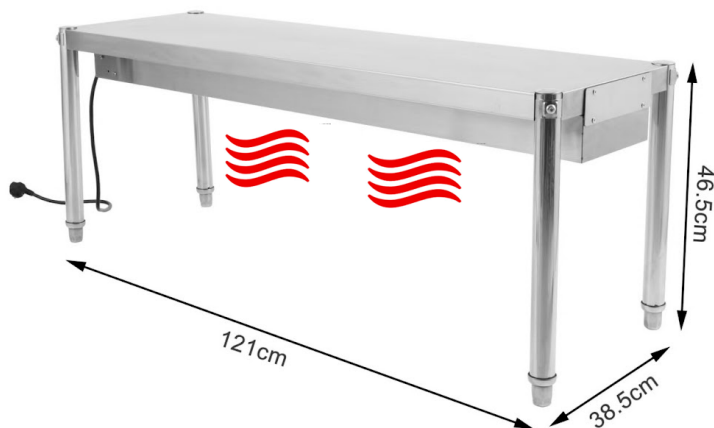
Étagère chauffante de 1200 mm avec 1 niveau

Codes produits :

Référence 3946

EAN13 : -

CUP : -



Description du produit :

Cette étagère chauffante est un outil indispensable dans les cuisines professionnelles, conçu pour maintenir les assiettes chaudes et prêtes pour le service. Idéale pour optimiser la qualité du service dans les restaurants, hôtels et autres établissements de restauration.

Caractéristiques principales :

- **Dimensions** : 120 cm (largeur) x 38,5 cm (profondeur) x 46,5 cm (hauteur).
- **Puissance** : 1 500 W.
- **Température de fonctionnement** : 30°C - 85°C.
- **Chauffage** : Infrarouge avec radiateurs en céramique pour une distribution uniforme de la chaleur.
- **Design** :
 - Coins arrondis pour plus de sécurité.
 - Interrupteur marche/arrêt facile à utiliser.
 - Design compact pour optimiser l'espace dans la cuisine.
- **Connexion électrique** : 230V / 50 Hz.
- **Certification** : Conformité aux normes CE et aux standards alimentaires européens.



Avantages :

- Large plage de température réglable pour s'adapter à différents besoins de service.
- Construction robuste en acier inoxydable pour une plus grande durabilité et un entretien facile.
- Idéal pour les cuisines professionnelles avec un volume élevé d'assiettes.

Cette étagère chauffante garantit efficacité et qualité dans le service, étant un outil indispensable dans toute cuisine professionnelle.

caractéristiques du produit :

Largeur: 1200

Fonds: 385mm

Haut: 465mm

Puissance en Watts: 1500W

Matériau: Acier inoxydable

Plage de température:

Mobilier de Restauration: Étagères

Description brève du produit :

Cette étagère chauffante est conçue pour maintenir les assiettes à la température parfaite avant d'être servies. Également appelée pont thermique.

Galerie de produits :