



Pont thermique WBS2000 14H en acier inoxydable, d'une longueur de 2000 mm, idéal pour maintenir les plats à la bonne température. Avec une alimentation de 230 V et une puissance de 0.8 W, ce dispositif professionnel est parfait pour les cuisines de restauration ou collectivité. Sa hauteur de 400 mm et sa profondeur de 300 mm offrent un espace généreux pour conserver les plats au chaud.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V

Vanne de Vidange : Non

Longueur (mm) : 2000

Profondeur (mm) : 300

Hauteur (mm) : 400

Poids (kg) : 18

Puissance (W) : 0.8

Matière : Acier Inoxydable

Thermostat : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm