

Cuve Réfrigérée Ventilé en Inox - 4 GN 1/1 - 127 L TDCW4V



Découvrez la Cuve Réfrigérée Ventilé en Inox - 4 GN 1/1 - 127 L, l'outil indispensable pour conserver vos produits au frais dans un environnement professionnel. Cette cuve en inox de haute qualité offre une capacité de 127 L, idéale pour les besoins des cuisines de restaurant ou des traiteurs. Grâce à sa plage de température réglable de 2°C à 8°C, vous pourrez conserver vos aliments dans des conditions optimales. Avec sa finition extérieure en inox, elle apportera une touche d'élégance à votre espace de travail.

Caractéristiques Produit :

Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 8	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1456	Profondeur (mm) : 688	Hauteur (mm) : 636
Poids (kg) : 46	Matière : Inox	Couleur : Argent / Inox
Capacité (L) : 127	Classe climatique : 4	Groupe Intégré : Oui

Informations Logistiques :

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