



FICHE PRODUIT

Etuve remise ou maintien en température



Cette étuve vous permettra un vrai service professionnel
Le fait de remettre ou maintenir en température vos préparations
sera très apprécié par vos convives.

Cette étuve sera un adjoint précieux lors de vos réceptions qui grâce à son
thermostat vous permettra un réglage très fin des températures

Disposant de 10 grilles de 600 x 800 espacées tous les 75 mm
Capacité de 5 bacs gastro 1/2 par niveau
soit un total de 50 bacs (325 x 265) GN 1/2



10 niveaux 800 x 600 - espaces de 75 mm Livrée avec 10 grilles 800 x 600 mm

4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins Dimensions 720 x 1040 - Ht 1160 mm

Caisse en **aluminium duralinox** dotée de 4 poignées pour un transport facile

Bac humidificateur pour éviter un assèchement des produits

Chauffage électrique ventilé - air pulsé Thermostat de 20 à 200°C

Monophasé 220 V - puissance 3 kW