Chauffe-frites professionnel avec 5 compartiments – 800 × 710 × 665 mm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence HKN-RH3

Description brève du produit :

Description du produit :

Ce chauffe-frites professionnel est conçu pour maintenir les frites au chaud et prêtes à être servies, tout en préservant leur qualité et leur croustillant.

Idéal pour les restaurants de restauration rapide, snacks, stands de vente à emporter et établissements de restauration, il permet de garder les portions de frites à portée de main pour un service rapide et efficace.

Sa structure en acier inoxydable lui assure robustesse et facilité d'entretien. Équipé de 5 compartiments dédiés aux sachets de frites, il facilite l'organisation et optimise le service pendant les périodes de forte affluence.

Caractéristiques techniques

- Type de produit : Chauffe-frites professionnel
- Nombre de compartiments : 5
- Utilisation : Maintien au chaud des frites
- Matériau de la structure : Acier inoxydable
- Dimensions : 800 × 710 × 665 mm
- Puissance : 650 W (0,65 kW)
- Alimentation : 220 V
- Poids : 28 kg
- Nombre de zones de chauffage : 1

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an
largeur_mm: 800
hauteur_mm: 665
Poids brut [kg]: 15
Hauteur brute [mm]: 780
Poids net [kg]: 28
Largeur brute [mm]: 870
matériel: Inox
longueur_mm: 710

Longueur brute [mm]: 760
Puissance (KW): 0.65