



## Armario caliente Gastro M acero inoxidable y peto

Garantizando una precisión y un rendimiento increíbles, el armario caliente de acero inoxidable Gastro-M es imprescindible para cualquier establecimiento de hostelería o restauración. Con un funcionamiento silencioso y un estante perforado, la unidad garantiza una excelente circulación de calor para mantener sus comidas calientes y listas para el servicio en todo momento, manteniendo su establecimiento funcionando sin problemas durante períodos de mucho trabajo. Termostato manual de gran precisión, asegurando que sus alimentos siempre se almacenen a la temperatura óptima. Puertas correderas para un cómodo acceso en cocinas de espacio reducido, lo que aumenta su eficiencia. Peto que evita que los platos y alimentos se caigan por detrás.

- Material: Acero inoxidable 18/0
- Dimensiones: 850(Al) x 1000(An) x 700(P)mm
- Instalación: Y
- Marca: Gastro M
- Salida: 2kW
- Código del proveedor: T4ACCP7100
- Voltaje: 230V
- También puede utilizarse como calienta-platos
- Termostato manual
- Peto posterior
- Puertas correderas
- Estante perforado