Bain-Marie Professionnel GN 1/1

DLBM11

DYNASTEEL
FOOD SERVICE SOLUTIONS

Découvrez notre **Bain-Marie Professionnel GN 1/1**, un indispensable pour les professionnels de la cuisine. Doté d'une puissance de 1200 W, il assure une alimentation optimale en 220 V. Avec sa température réglable entre 25°C et 85°C, vous pourrez garder vos préparations au chaud ou les faire fondre en toute simplicité. En acier inoxydable, il est robuste et facile à nettoyer. Sa capacité de 10 L et son thermostat intégré vous permettront une utilisation professionnelle en toute efficacité. N'attendez plus, équipez-vous pour des performances culinaires de haute qualité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220 V	**Vanne de Vidange :** Non	**Température Minimum (°C) :** 25
Température Maximum (°C) : 85	**Nombre de Cuves :** 1	**Longueur (mm) :** 354
Profondeur (mm) : 580	**Hauteur (mm) :** 275	**Puissance (W) :** 1200
Matière : Inox	**Taille GN :** GN 1/1	**Thermostat :** Oui
Capacité (L) : 20		

Informations Logistiques :

Largeur : 400 mm	**Profondeur : 600 mm**	**Hauteur : 300 mm**