

# Bain-Marie avec Robinet de Vidange et Bacs GN

## GEFT692



Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Bain-Marie. Équipé du robinet de vidange et de quatre bacs GN, ce système de chauffage d'aliments convient parfaitement à tout environnement de restauration. Avec une capacité de 21 litres et une plage de température de 30 à 90°C, il maintient aisément les plats à la température idéale. La structure en acier inoxydable garantit durabilité et facilité de nettoyage. Puissance de 1300W et alimentation 220-240V assurent une montée en température rapide et efficace.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                        |                               |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 220-240 V      | Vanne de Vidange : Oui | Température Minimum (°C) : 30 |
| Température Maximum (°C) : 90 | Nombre de Cuves : 4    | Longueur (mm) : 645           |
| Profondeur (mm) : 432         | Hauteur (mm) : 327     | Poids (kg) : 10.8             |
| Puissance (W) : 1300          | Matière : Inox         | Taille GN : GN 1/3            |
| Thermostat : Oui              | Capacité ( L ) : 21    |                               |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 670 mm | Profondeur : 410 mm | Hauteur : 320 mm |
|------------------|---------------------|------------------|