

# Bain-Marie pour Chocolat - 1,5 L

## LR69617



Ce **Bain-Marie pour Chocolat** est idéal pour les restaurateurs. Il convient parfaitement pour réaliser des nappages de qualité et les conserver à la température souhaitée durant des heures. Sa température peut être réglée de 0°C à 60°C. Il comprend également un bac GN 1/6 et un couvercle en acier inoxydable pouvant être nettoyé au lave-vaisselle.

### Caractéristiques Produit :

|                          |                              |                                |
|--------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Alimentation : 220-240 V | Température Minimum (°C) : 0 | Température Maximum (°C) : 60  |
| Nombre de Cuves : 1      | Longueur (mm) : 225          | Profondeur (mm) : 260          |
| Hauteur (mm) : 145       | Poids (kg) : 1,25            | Matière : Inox                 |
| Puissance (W) : 80       | Capacité ( L ) : 1,5         | Type d'Inox : Acier Inox 18/10 |
| Type de Plastique : ABS  |                              |                                |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 300 mm | Profondeur : 240 mm | Hauteur : 160 mm |
|------------------|---------------------|------------------|