



Ce bain-Marie Drop-In à remplissage d'eau manuel de taille GN 1/1 est idéal pour maintenir les aliments chauds dans les cuisines professionnelles. Avec une puissance de 1010W et des dimensions adaptées, il s'intègre parfaitement aux espaces de travail. Sa conception pratique permet de garder les plats à la température idéale, facilitant ainsi le service et la préparation des plats.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non	Nombre de Cuves : 4
Longueur (mm) : 515	Profondeur (mm) : 720	Hauteur (mm) : 302
Puissance (W) : 1010	Taille GN : GN 1/1	Type de Chauffe : Bain-Marie

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------