

# Bain-Marie Drop-In à Remplissage d'Eau Automatique - 4/1

CB74950295



Ce bain-marie Drop-In à remplissage d'eau automatique de 4/1 est idéal pour maintenir les aliments à température constante dans les environnements professionnels de la restauration et des collectivités. Sa puissance de 2525W et ses dimensions généreuses de 1440x720x302mm en font un équipement pratique et performant pour les cuisines professionnelles. Avec ce bain-marie, vous pouvez facilement préparer et conserver vos plats chauds avant le service.

## Caractéristiques Produit :

|                               |                        |                               |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V          | Vanne de Vidange : Oui | Température Minimum (°C) : 30 |
| Température Maximum (°C) : 90 | Nombre de Cuves : 4    | Longueur (mm) : 1440          |
| Profondeur (mm) : 720         | Hauteur (mm) : 302     | Poids (kg) : 45               |
| Puissance (W) : 2525          | Taille GN : GN 4/1     | Type de Chauffe : Bain-Marie  |

## Informations Logistiques :

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