



Le Bain-Marie Drop-In avec Remplissage d'Eau Manuel - GN 2/1 est un équipement professionnel indispensable pour maintenir les aliments à température de service. Doté de 4 cuves, ce bain-marie offre une capacité optimale pour la restauration collective. Sa puissance de 1510W et sa plage de température de 30°C à 90°C vous permettent de préparer et servir vos plats dans des conditions idéales.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Vanne de Vidange : Oui | Température Minimum (°C) : 30 |
| Température Maximum (°C) : 90 | Nombre de Cuves : 4 | Longueur (mm) : 790 |
| Profondeur (mm) : 720 | Hauteur (mm) : 302 | Poids (kg) : 39 |
| Puissance (W) : 1510 | Taille GN : GN 2/1 | Thermostat : Oui |
| Type de Chauffe : Bain-Marie | | |

Informations Logistiques :

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