



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 |
|----------------|-------------------|----------------|