

# Bain-Marie Drop-In - 3 GN 1/1

CB71782055



Le bain-marie drop-in 3 GN 1/1 est un équipement professionnel indispensable pour maintenir vos plats à la température idéale. Avec ses 3 cuves GN 1/1, il vous permet de présenter et de conserver plusieurs préparations simultanément. Facile à utiliser et doté d'un thermostat réglable, il vous garantit un contrôle précis de la température pour des plats toujours chauds et savoureux.

## Caractéristiques Produit :

|                               |                        |                               |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V          | Vanne de Vidange : Oui | Température Minimum (°C) : 60 |
| Température Maximum (°C) : 90 | Nombre de Cuves : 3    | Longueur (mm) : 1200          |
| Profondeur (mm) : 700         | Hauteur (mm) : 1050    | Poids (kg) : 70               |
| Puissance (W) : 1200          | Taille GN : GN 1/1     | Thermostat : Oui              |
| Type de Chauffe : Bain-Marie  |                        |                               |

## Informations Logistiques :

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