

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
----------------	-------------------	----------------