

Bain-Marie 4 Pots Série 600

GEFU291



Le **Bain-Marie 4 Pots Série 600** s'illustre par sa capacité à maintenir les aliments à une température optimale, avec une plage de réglage de 30 à 90°C. Chaque pot de 4L en acier inoxydable assure une conservation de qualité des sauces, légumes et soupes grâce à son système de chaleur humide qui préserve l'hydratation et la saveur. Robuste, il est fabriqué en inox avec un robinet de drainage facile d'accès et une protection contre la surchauffe. Ce modèle intègre facilement les cuisines professionnelles avec la possibilité de le monter sur les unités de base GECU470 et GECU484.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 220-240 V | Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 90 |
| Nombre de Cuves : 4 | Longueur (mm) : 600 | Profondeur (mm) : 640 |
| Hauteur (mm) : 295 | Matière : Inox | Puissance (W) : 1500 |
| Capacité (L) : 16 | | |

Informations Logistiques :

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