

# Bain-Marie Professionnel GN 1/1 avec Vidange

## DLEBM11V



Le Bain-Marie Professionnel GN 1/1 avec Vidange offre une solution de chauffage optimale pour les environnements de restauration exigeants. Doté d'une cuve en acier inoxydable de taille GN 1/1 et d'une profondeur intérieure de 165 mm, il est parfait pour maintenir les aliments à une température idéale de manière uniforme grâce à sa puissance de 1200W. La vanne de vidange intégrée garantit une manipulation facile et hygiénique. Pour une durabilité et une fiabilité accrues, cet équipement est l'allié essentiel de toute cuisine professionnelle.

### Caractéristiques Produit :

|                          |                                  |                      |
|--------------------------|----------------------------------|----------------------|
| Alimentation : 220-240 V | Vanne de Vidange : Oui           | Nombre de Cuves : 1  |
| Longueur (mm) : 573      | Profondeur (mm) : 338            | Hauteur (mm) : 243   |
| Poids (kg) : 7.84        | Matière : Acier Inoxydable       | Puissance (W) : 1200 |
| Taille GN : GN 1/1       | Profondeur Intérieure (mm) : 165 |                      |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 640 mm | Profondeur : 390 mm | Hauteur : 300 mm |
|------------------|---------------------|------------------|