



Bartscher

Permet une **cuisson lente** ou un maintien au chaud de vos produits. **Bain-Marie inox** professionnel possédant une cuve GN 1/1 d'une profondeur de 150 mm. Adapté pour tous professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|----------------------|------------------------|---------------------|
| Alimentation : 230 V | Vanne de Vidange : Non | Nombre de Cuves : 1 |
| Longueur (mm) : 338 | Profondeur (mm) : 540 | Hauteur (mm) : 248 |
| Poids (kg) : 8 | Puissance (W) : 1200 | Matière : Inox |
| Taille GN : GN 1/1 | Capacité (L) : 21 | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 630 mm | Profondeur : 300 mm | Hauteur : 380 mm |
|------------------|---------------------|------------------|