



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Bain-Marie** dispose d'une capacité de 3 bacs de type GN 1/6. Doté d'un châssis en inox, cet appareil est à poser ou à encastrer. Il possède un thermostat réglable entre 30°C et 100°C.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 220-240 V Vanne de Vidange : Non Température Minimum (°C) : 30

Température Maximum (°C) : 100 Nombre de Cuves : 1 Longueur (mm) : 654

Profondeur (mm) : 203 Poids (kg) : 7.5

Puissance (W) : 800 Matière : Acier Taille GN : GN 1/6

Informations Logistiques:

Largeur : 740 mm Profondeur : 290 mm Hauteur : 250 mm

