Bain-Marie avec Robinet de Vidange - 3 GN 1/3 HN238868





Le Bain-Marie avec Robinet de Vidange - 3 GN 1/3 est un équipement de cuisine professionnel indispensable. Doté de trois cuves GN 1/3, ce modèle offre une gestion optimale de la température, allant de 30°C à 85°C. Avec une puissance de 1000 W et une alimentation de 230 V, il chauffe de manière efficace tout en économisant 25 % d'énergie. Le robinet de vidange assure un nettoyage facile et rapide. Sa structure en inox et sa protection contre la surchauffe garantissent durabilité et sécurité.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V	Vanne de Vidange : Oui	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 85	Nombre de Cuves : 3	Longueur (mm) : 604
Profondeur (mm): 332	Hauteur (mm) : 242	Poids (kg): 7.11
Matière : Inox	Puissance (W): 1000	Taille GN: GN 1/3

Informations Logistiques:

Largeur : 400 mm Profondeur : 640 mm Hauteur : 310 mm

