

Bain-Marie Professionnel GN 1/1

DLBM11



Découvrez notre **Bain-Marie Professionnel GN 1/1**, un indispensable pour les professionnels de la cuisine. Doté d'une puissance de 1200 W, il assure une alimentation optimale en 220 V. Avec sa température réglable entre 25°C et 85°C, vous pourrez garder vos préparations au chaud ou les faire fondre en toute simplicité. En acier inoxydable, il est robuste et facile à nettoyer. Sa capacité de 20 L et son thermostat intégré vous permettront une utilisation professionnelle en toute efficacité. N'attendez plus, équipez-vous pour des performances culinaires de haute qualité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220 V	Vanne de Vidange : Non
Température Minimum (°C) : 25	Température Maximum (°C) : 85	Nombre de Cuves : 1
Longueur (mm) : 354	Profondeur (mm) : 580	Hauteur (mm) : 275
Puissance (W) : 1200	Taille GN : GN 1/1	Thermostat : Oui
Capacité (L) : 20		

Informations Logistiques :

Largeur : 400 mm	Profondeur : 600 mm	Hauteur : 300 mm
------------------	---------------------	------------------