

# 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 |
|------------------|---------------------|------------------|