

Bain-Marie Professionnel GN 1/1 20 L 1200 W Inox, Thermostat 25-85 °C, Maintien au Chaud CHR DLBM11



Bain-marie professionnel GN 1/1 en inox, 20 L, 1200 W, thermostat réglable de 25 à 85 °C — maintien au chaud idéal pour restaurants, traiteurs et buffets.

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
------------------	---------------------	------------------