

Marmite 3 en 1 - 2x10 L

ILRHW22



Optimisez votre cuisine professionnelle avec la Marmite 3 en 1 - 2x10 L, la solution polyvalente conçue pour les chefs exigeants. Ce produit de haute qualité permet de cuire, réchauffer et maintenir vos plats à température avec ses réglages allant de 50 °C à 100 °C. Équipée de deux cuves en inox et fonctionnant à une puissance de 2500 W, elle assure une préparation efficace tout en conservant une consommation énergétique réduite grâce à son mode faible puissance. Son design élégant et compact, avec des dimensions de 630 x 330 x 343 mm, s'adapte parfaitement à tout espace professionnel.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 100	Nombre de Cuves : 2	Longueur (mm) : 630
Profondeur (mm) : 330	Hauteur (mm) : 343	Poids (kg) : 17
Puissance (W) : 2500	Capacité (L) : 20	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------