

# 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'adaptera 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 |
|----------------|-------------------|----------------|