

Bain-Marie Avec Bacs - 2 x GN 1/3 et 2 x GN 1/6

GEFT691



Le Bain-Marie Avec Bacs - 2 x GN 1/3 et 2 x GN 1/6 est conçu pour une performance exceptionnelle dans les environnements professionnels de restauration. Ce modèle est équipé de quatre cuves, offrant une capacité totale de 21 litres et permettant une gestion efficace de divers plats. Fonctionnant à une puissance de 1300 W, il maintient les aliments entre 30 et 90°C, assurant une température optimale sans dessèchement ni brûlure. Fabriqué en acier inoxydable robuste, il garantit durabilité et facilité de maintenance, idéal pour un usage intensif en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Vanne de Vidange : Non
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Cuves : 4
Longueur (mm) : 645	Profondeur (mm) : 432	Hauteur (mm) : 327
Poids (kg) : 10.5	Puissance (W) : 1300	Taille GN : GN 1/3
Capacité (L) : 21		

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm	Profondeur : 660 mm	Hauteur : 28000 mm
------------------	---------------------	--------------------