

# Bain-Marie avec Robinet de Vidange et Bacs GN

## GEFT692



Aucune  
image  
disponible

Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Bain-Marie. Équipé du robinet de vidange et de quatre bacs GN, ce système de chauffage d'aliments convient parfaitement à tout environnement de restauration. Avec une capacité de 21 litres et une plage de température de 30 à 90°C, il maintient aisément les plats à la température idéale. La structure en acier inoxydable garantit durabilité et facilité de nettoyage. Puissance de 1300W et alimentation 220-240V assurent une montée en température rapide et efficace.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                               |                        |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Matière : Inox                | Alimentation : 220-240 V      | Vanne de Vidange : Oui |
| Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 90 | Nombre de Cuves : 4    |
| Longueur (mm) : 645           | Profondeur (mm) : 432         | Hauteur (mm) : 327     |
| Poids (kg) : 10.8             | Puissance (W) : 1300          | Taille GN : GN 1/3     |
| Thermostat : Oui              | Capacité ( L ) : 21           |                        |

### Informations Logistiques :

|                   |                      |                   |
|-------------------|----------------------|-------------------|
| Largeur : 6450 mm | Profondeur : 4320 mm | Hauteur : 3270 mm |
|-------------------|----------------------|-------------------|