

Bain-Marie GN 1/1 avec Robinet de Vidange

SARBM053



Ce **Bain-Marie GN 1/1 avec Robinet de Vidange** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il vous permet de cuire au bain-marie tous les types d'aliments. Réalisé en acier inoxydable, il est gage de solidité et de robustesse. Il comprend également un thermostat allant de 0°C à 90°C.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Matière : Acier | Alimentation : 220-240 V | Vanne de Vidange : Oui |
| Température Minimum (°C) : 0 | Température Maximum (°C) : 90 | Nombre de Cuves : 1 |
| Longueur (mm) : 325 | Profondeur (mm) : 524 | Hauteur (mm) : 260 |
| Poids (kg) : 12 | Puissance (W) : 1750 | Taille GN : GN 1/1 |

Informations Logistiques :

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