



Le Bain-Marie Drop-In à Remplissage d'Eau Manuel - GN 1/1 de COMBISTEEL est une solution idéale pour les professionnels de la restauration cherchant à maintenir leurs plats à température optimale. Doté d'un contrôle de température de +30 à +90°C, ce modèle encastrable assure une conservation parfaite. Les caractéristiques incluent une dimension de 515x720x302 mm et une puissance de 1010 W, adaptées à une utilisation intensive.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non	Nombre de Cuves : 4
Longueur (mm) : 515	Profondeur (mm) : 720	Hauteur (mm) : 302
Puissance (W) : 1010	Taille GN : GN 1/1	Type de Chauffe : Bain-Marie

Informations Logistiques :

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