Bain-Marie Drop-In - 5 GN 1/1

CB71782065

Le Bain-Marie Drop-In - 5 GN 1/1 de Combisteel est conçu pour les professionnels de la restauration exigeants. Ce modèle intègre cinq cuves GN 1/1, avec une plage de température de 60 à 90°C, permettant de maintenir les aliments à la température parfaite. Doté d'une puissance de 1800W et d'une vanne de vidange pour une utilisation facilitée, cet équipement de 90 kg est idéal pour une intégration en buffet ou cuisine ouverte, garantissant efficacité et durabilité. Dimensions : 1800x700x1050 mm.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Vanne de Vidange :** Oui	**Température Minimum (°C) :** 60
Température Maximum (°C) : 90	**Nombre de Cuves :** 5	**Longueur (mm) :** 1800
Profondeur (mm) :	**Hauteur (mm) :** 1050	**Poids (kg) :** 90
Puissance (W) : 1800	**Taille GN :** GN 1/1	**Thermostat :** Oui
Type de Chauffe : Bain-Marie		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**