

# Bain-Marie Drop-In - 3 GN 1/1

CB71782055



Le Bain-Marie Drop-In - 3 GN 1/1 de Combisteel est idéal pour les professionnels de la restauration nécessitant une solution efficace pour le maintien au chaud des plats. Avec une capacité de trois bacs GN 1/1 et une régulation de température de 60 à 90 °C, ce modèle garantit une qualité constante des mets servis. Doté d'une puissance de 1200 W et d'une vanne de vidange, ce bain-marie encastrable combine performance et facilité d'utilisation, le tout dans un design robuste adapté aux cuisines professionnelles.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Oui	Température Minimum (°C) : 60
Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Cuves : 3	Longueur (mm) : 1200
Profondeur (mm) :	Hauteur (mm) : 1050	Poids (kg) : 70
Puissance (W) : 1200	Taille GN : GN 1/1	Thermostat : Oui
Type de Chauffe : Bain-Marie		

## Informations Logistiques :

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