

Bain-Marie Professionnel GN 1/1 avec Vidange

DLEBM11V



Le Bain-Marie Professionnel GN 1/1 avec Vidange offre une solution de chauffage optimale pour les environnements de restauration exigeants. Doté d'une cuve en acier inoxydable de taille GN 1/1 et d'une profondeur intérieure de 165 mm, il est parfait pour maintenir les aliments à une température idéale de manière uniforme grâce à sa puissance de 1200W. La vanne de vidange intégrée garantit une manipulation facile et hygiénique. Pour une durabilité et une fiabilité accrues, cet équipement est l'allié essentiel de toute cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 220-240 V	Vanne de Vidange : Oui
Nombre de Cuves : 1	Longueur (mm) : 573	Profondeur (mm) : 338
Hauteur (mm) : 243	Poids (kg) : 7.84	Puissance (W) : 1200
Taille GN : GN 1/1	Profondeur Intérieure (mm) : 165	

Informations Logistiques :

Largeur : 640 mm	Profondeur : 390 mm	Hauteur : 300 mm
------------------	---------------------	------------------