Bain-Marie avec Robinet de Vidange - 3 GN 1/3

HN238868

HENDI
Tools for Chefs

Le Bain-Marie avec Robinet de Vidange - 3 GN 1/3 est un équipement de cuisine professionnel indispensable. Doté de trois cuves GN 1/3, ce modèle offre une gestion optimale de la température, allant de 30°C à 85°C. Avec une puissance de 1000 W et une alimentation de 230 V, il chauffe de manière efficace tout en économisant 25 % d'énergie. Le robinet de vidange assure un nettoyage facile et rapide. Sa structure en inox et sa protection contre la surchauffe garantissent durabilité et sécurité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	**Alimentation :** 230 V	**Vanne de Vidange :** Oui
Température Minimum (°C) : 30	**Température Maximum (°C) :** 85	**Nombre de Cuves :** 3
Longueur (mm) : 604	**Profondeur (mm) :** 332	**Hauteur (mm) :** 242
Poids (kg) : 7.11	**Puissance (W) :** 1000	**Taille GN :** GN 1/3

Informations Logistiques :

Largeur : 400 mm	**Profondeur : 640 mm**	**Hauteur : 310 mm**