

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

HN238868



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
------------------	---------------------	------------------