

Bain-Marie à Sauce - 2 x 4 L

HN201473



Bain-Marie à Sauce - 2 x 4 L, idéal pour maintenir vos sauces à la température parfaite. Avec une capacité totale de 8L répartie en deux cuves de 4L, ce matériel de cuisine professionnel offre une distribution uniforme de la température. Fabriqué en acier inoxydable, il est équipé d'un thermostat et fonctionne à une puissance de 1000W.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 85	Nombre de Cuves : 2	Longueur (mm) : 604
Profondeur (mm) : 332	Hauteur (mm) : 315	Poids (kg) : 7.57
Puissance (W) : 1000	Thermostat : Oui	Capacité (L) : 8

Informations Logistiques :

Largeur : 640 mm	Profondeur : 390 mm	Hauteur : 410 mm
------------------	---------------------	------------------