



Permet une **cuisson lente** ou un maintien au chaud de vos produits. **Bain-Marie inox** professionnel possédant une cuve GN 1/1 d'une profondeur de 150 mm. Adapté pour tous professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non
Nombre de Cuves : 1	Longueur (mm) : 338	Profondeur (mm) : 540
Hauteur (mm) : 248	Poids (kg) : 8	Puissance (W) : 1200
Taille GN : GN 1/1	Capacité (L) : 21	

Informations Logistiques :

Largeur : 630 mm	Profondeur : 300 mm	Hauteur : 380 mm
------------------	---------------------	------------------