



Bain-Marie professionnel 3 bacs GN 1/3 permet une cuisson lente ou un maintien au chaud de vos produits de restauration.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Chromé Alimentation : 230 V Vanne de Vidange : Non

Nombre de Cuves : 3 Longueur (mm) : 338 Profondeur (mm) : 540

Hauteur (mm) : 248 Poids (kg) : 10.6 Puissance (W) : 1200

Taille GN: GN 1/3

Informations Logistiques:

Largeur: 630 mm Profondeur: 300 mm Hauteur: 390 mm

