

Bartscher

Chariot professionnel à bain-marie, chauffé sans eau, pour une cuisson et un maintien à bonne température des plats, idéal pour les buffets, banquets... Pour une contenance de 2 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur.

Caractéristiques Produit:

Matière : Acier	Alimentation: 230 V	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Niveaux : 2	Nombre de Cuves : 2
Longueur (mm) : 650	Profondeur (mm): 820	Hauteur (mm): 855
Poids (kg): 32	Puissance (W): 1000	Taille GN: GN 1/1

Informations Logistiques:

Largeur : 920 mm Profondeur : 510 mm Hauteur : 730 mm

