Bain-Marie Professionnel GN 1/1

DLBM11

DYNASTEEL
FOOD SERVICE SOLUTIONS

Découvrez notre **Bain-Marie Professionnel GN 1/1**, un indispensable pour les professionnels de la cuisine. Doté d'une puissance de 1200 W, il assure une alimentation optimale en 220 V. Avec sa température réglable entre 25°C et 85°C, vous pourrez garder vos préparations au chaud ou les faire fondre en toute simplicité. En acier inoxydable, il est robuste et facile à nettoyer. Sa capacité de 20 L et son thermostat intégré vous permettront une utilisation professionnelle en toute efficacité. N'attendez plus, équipez-vous pour des performances culinaires de haute qualité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	**Alimentation :** 220 V	**Vanne de Vidange :** Non
Température Minimum (°C) : 25	**Température Maximum (°C) :** 85	**Nombre de Cuves :** 1
Longueur (mm) : 354	**Profondeur (mm) :** 580	**Hauteur (mm) :** 275
Puissance (W) : 1200	**Taille GN :** GN 1/1	**Thermostat :** Oui
Capacité (L) : 20		

Informations Logistiques :

Largeur : 400 mm	**Profondeur : 600 mm**	**Hauteur : 300 mm**