

Bain-Marie Professionnel GN 1/1 avec Vidange DLBM11V



Découvrez notre **Bain-Marie Professionnel GN 1/1 avec Vidange**, idéal pour les cuisines professionnelles. Avec une puissance de 1200W, il offre une température réglable allant de 25°C à 85°C. Sa vanne de vidange facilite le nettoyage. Pratique et robuste, il est fait en inox avec une capacité de 20 L. Commandez-le dès maintenant pour optimiser votre travail en cuisine !

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220 V	Vanne de Vidange : Oui
Température Minimum (°C) : 25	Température Maximum (°C) : 85	Nombre de Cuves : 1
Longueur (mm) : 354	Profondeur (mm) : 610	Hauteur (mm) : 275
Puissance (W) : 1200	Taille GN : GN 1/1	Thermostat : Oui
Capacité (L) : 20		

Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm	Profondeur : 620 mm	Hauteur : 300 mm
------------------	---------------------	------------------