

Bain-Marie GN 1/1 avec Robinet de Vidange

SARBM053



Ce **Bain-Marie GN 1/1 avec Robinet de Vidange** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il vous permet de cuire au bain-marie tous les types d'aliments. Réalisé en acier inoxydable, il est gage de solidité et de robustesse. Il comprend également un thermostat allant de 0°C à 90°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 220-240 V	Vanne de Vidange : Oui
Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Cuves : 1
Longueur (mm) : 325	Profondeur (mm) : 524	Hauteur (mm) : 260
Poids (kg) : 12	Puissance (W) : 1750	Taille GN : GN 1/1

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------