

Bain-Marie à Sauce - 4 x 3,5 Litres

BR608035



Bartscher

Bain-marie à sauce destiné à la restauration professionnelle, les 4 cuves en Acier Inoxydable permettent une facilité de service et une qualité optimale de vos sauces et bouillons accompagnant vos plats. idéal pour les restaurants, cafétérias, traiteurs ou cuisines collectives.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Température Minimum (°C) : 35 | Température Maximum (°C) : 95 |
| Nombre de Cuves : 4 | Longueur (mm) : 415 | Profondeur (mm) : 415 |
| Hauteur (mm) : 320 | Poids (kg) : 10.7 | Puissance (W) : 600 |
| Matière : Acier | Capacité (L) : 14 | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 470 mm | Profondeur : 350 mm | Hauteur : 470 mm |
|------------------|---------------------|------------------|