

# Wasserbad für Soße - 4 x 3,5 Liter

BR608035



# Bartscher

Bain-Marie-Sauciere für den professionellen Einsatz, die 4 Edelstahlbehälter ermöglichen eine einfache Handhabung und eine optimale Qualität Ihrer Saucen und Brühen, die Ihre Gerichte begleiten. Ideal für Restaurants, Cafeterias, Catering oder Gemeinschaftsküchen.

## Produkteigenschaften:

|                      |                             |                             |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Ernährung : 230-v    | Mindesttemperatur (°C) : 35 | Maximaltemperatur (°C) : 95 |
| Anzahl der Tanks : 4 | Länge (mm) : 415            | Tiefe (mm) : 415            |
| Höhe (mm) : 320      | Gewicht (kg) : 10.7         | Leistung (W) : 600          |
| Stoff : stahl        | Kapazität (L) : 14          |                             |

## Informations Logistiques :

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