Bain-Marie avec Robinet de Vidange et Bacs GN

GEFT692

Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Bain-Marie. Équipé du robinet de vidange et de quatre bacs GN, ce système de chauffage d'aliments convient parfaitement à tout environnement de restauration. Avec une capacité de 21 litres et une plage de température de 30 à 90°C, il maintient aisément les plats à la température idéale. La structure en acier inoxydable garantit durabilité et facilité de nettoyage. Puissance de 1300W et alimentation 220-240V assurent une montée en température rapide et efficace.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	**Vanne de Vidange :** Oui	**Température Minimum (°C) :** 30
Température Maximum (°C) : 90	**Nombre de Cuves :** 4	**Longueur (mm) :** 645
Profondeur (mm) : 432	**Hauteur (mm) :** 327	**Poids (kg) :** 10.8
Matière : Inox	**Puissance (W) :** 1300	**Taille GN :** GN 1/3
Thermostat : Oui	**Capacité (L) :** 21	

Informations Logistiques :

Largeur : 670 mm	**Profondeur : 410 mm**	**Hauteur : 320 mm**