



Le Bain-Marie Drop-In avec Remplissage d'Eau Manuel - GN 2/1 est un équipement professionnel indispensable pour maintenir les aliments à température de service. Doté de 4 cuves, ce bain-marie offre une capacité optimale pour la restauration collective. Sa puissance de 1510W et sa plage de température de 30°C à 90°C vous permettent de préparer et servir vos plats dans des conditions idéales.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Oui	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Cuves : 4	Longueur (mm) : 790
Profondeur (mm) : 720	Hauteur (mm) : 302	Poids (kg) : 39
Puissance (W) : 1510	Taille GN : GN 2/1	Thermostat : Oui
Type de Chauffe : Bain-Marie		

Informations Logistiques :

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