



Ce Bain-Marie Drop-In à Remplissage d'Eau Manuel est l'équipement idéal pour maintenir les aliments au chaud de manière efficace. Grâce à sa puissance de 2005W et sa capacité spacieuse, il convient parfaitement aux cuisines professionnelles. Son design pratique et ses dimensions généreuses en font un atout essentiel pour les professionnels de la restauration ou de la collectivité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Cuves : 3	Longueur (mm) : 1115
Profondeur (mm) : 720	Hauteur (mm) : 302	Poids (kg) : 45
Puissance (W) : 2005	Taille GN : /	Thermostat : Oui
Type de Chauffe : Bain-Marie		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm