



Bain-marie professionnel à sauce composé de 3 cuves indépendantes de 3,5 Litres, parfaite pour les professionnels de la restauration tenant des bars à pâtes, ou organisant des buffets...

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 35	Température Maximum (°C) : 95
Nombre de Cuves : 3	Longueur (mm) : 610	Profondeur (mm) : 240
Hauteur (mm) : 320	Poids (kg) : 9	Matière : Acier
Puissance (W) : 450	Capacité ( L) : 10.5	

## Informations Logistiques :

Largeur : 260 mm	Profondeur : 350 mm	Hauteur : 660 mm
------------------	---------------------	------------------