

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
Puissance (W) : 1300	Matière : Inox	Taille GN : GN 1/3
Thermostat : Oui	Capacité (L) : 21	

Informations Logistiques :

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