

# Bain-Marie Professionnel GN 1/1

## DLBM11



Découvrez notre **Bain-Marie Professionnel GN 1/1**, un indispensable pour les professionnels de la cuisine. Doté d'une puissance de 1200 W, il assure une alimentation optimale en 220 V. Avec sa température réglable entre 25°C et 85°C, vous pourrez garder vos préparations au chaud ou les faire fondre en toute simplicité. En acier inoxydable, il est robuste et facile à nettoyer. Sa capacité de 10 L et son thermostat intégré vous permettront une utilisation professionnelle en toute efficacité. N'attendez plus, équipez-vous pour des performances culinaires de haute qualité.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                        |                               |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 220 V          | Vanne de Vidange : Non | Température Minimum (°C) : 25 |
| Température Maximum (°C) : 85 | Nombre de Cuves : 1    | Longueur (mm) : 354           |
| Profondeur (mm) : 580         | Hauteur (mm) : 275     | Puissance (W) : 1200          |
| Matière : Inox                | Taille GN : GN 1/1     | Thermostat : Oui              |
| Capacité ( L ) : 20           |                        |                               |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 400 mm | Profondeur : 600 mm | Hauteur : 300 mm |
|------------------|---------------------|------------------|