



Permet une **cuisson lente** ou un maintien au chaud de vos produits. **Bain-Marie inox** professionnel possédant une cuve GN 1/1 d'une profondeur de 150 mm. Adapté pour tous professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V

Vanne de Vidange : Non

Nombre de Cuves : 1

Longueur (mm) : 338

Profondeur (mm) : 540

Hauteur (mm) : 248

Poids (kg) : 8

Puissance (W) : 1200

Matière : Inox

Taille GN : GN 1/1

Capacité (L) : 21

Informations Logistiques :

Largeur : 630 mm

Profondeur : 300 mm

Hauteur : 380 mm