



Permet une cuisson lente ou un **maintien au chaud** de vos produits. **Bain-Marie inox** professionnel possédant deux bacs GN 1/2, profondeur 150 mm. Adapté pour tous les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V

Vanne de Vidange : Non

Nombre de Cuves : 2

Longueur (mm) : 338

Profondeur (mm) : 540

Hauteur (mm) : 248

Poids (kg) : 10.3

Puissance (W) : 1200

Matière : Acier Chromé

Taille GN : GN 1/2

Capacité (L) : 19

Informations Logistiques :

Largeur : 620 mm

Profondeur : 390 mm

Hauteur : 290 mm