

Bain-Marie pour Chocolat - 1,5 L

LR69617



Ce **Bain-Marie pour Chocolat** est idéal pour les restaurateurs. Il convient parfaitement pour réaliser des nappages de qualité et les conserver à la température souhaitée durant des heures. Sa température peut être réglée de 0°C à 60°C. Il comprend également un bac GN 1/6 et un couvercle en acier inoxydable pouvant être nettoyé au lave-vaisselle.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 60
Nombre de Cuves : 1	Longueur (mm) : 225	Profondeur (mm) : 260
Hauteur (mm) : 145	Poids (kg) : 1,25	Matière : Inox
Puissance (W) : 80	Capacité (L) : 1,5	Type d'Inox : Acier Inox 18/10
Type de Plastique : ABS		

Informations Logistiques :

Largeur : 300 mm	Profondeur : 240 mm	Hauteur : 160 mm
------------------	---------------------	------------------