



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

