



Bain-Marie professionnel 3 bacs GN 1/3 permet une cuisson lente ou un maintien au chaud de vos produits de restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation: 230 V Vanne de Vidange: Non Nombre de Cuves: 3

Longueur (mm): 338 Profondeur (mm): 540 Hauteur (mm): 248

Poids (kg): 10.6 Puissance (W): 1200 Matière: Acier Chromé

Taille GN: GN 1/3

Informations Logistiques:

Largeur : 630 mm Profondeur : 300 mm Hauteur : 390 mm

