



Bain-marie à sauce destiné à la restauration professionnelle, les 4 cuves en Acier Inoxydable permettent une facilité de service et une qualité optimale de vos sauces et bouillons accompagnant vos plats. idéal pour les restaurants, cafétérias, traiteurs ou cuisines collectives.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 230 V Température Minimum (°C) : 35 Température Maximum (°C) : 95

Nombre de Cuves : 4 Longueur (mm) : 415 Profondeur (mm) : 415

Hauteur (mm) : 320 Poids (kg) : 10.7 Puissance (W) : 600

Matière : Acier Capacité (L) : 14

Informations Logistiques:

Largeur : 470 mm Profondeur : 350 mm Hauteur : 470 mm

