

Bain-Marie avec Robinet de Vidange - 3 GN 1/3

HN238868



Le Bain-Marie avec Robinet de Vidange - 3 GN 1/3 est un équipement de cuisine professionnel indispensable. Doté de trois cuves GN 1/3, ce modèle offre une gestion optimale de la température, allant de 30°C à 85°C. Avec une puissance de 1000 W et une alimentation de 230 V, il chauffe de manière efficace tout en économisant 25 % d'énergie. Le robinet de vidange assure un nettoyage facile et rapide. Sa structure en inox et sa protection contre la surchauffe garantissent durabilité et sécurité.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Vanne de Vidange : Oui | Température Minimum (°C) : 30 |
| Température Maximum (°C) : 85 | Nombre de Cuves : 3 | Longueur (mm) : 604 |
| Profondeur (mm) : 332 | Hauteur (mm) : 242 | Poids (kg) : 7.11 |
| Puissance (W) : 1000 | Matière : Inox | Taille GN : GN 1/3 |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 400 mm | Profondeur : 640 mm | Hauteur : 310 mm |
|------------------|---------------------|------------------|