

Bain Marie, 1/1GN, 150mm, robinet



- ▶ Bain-marie avec 1 bac
- ▶ Pour
 - ✓ Récipient GN au format 1/1 GN
 - ✓ Profondeur max. des récipients GN max. : 150 mm
- ▶ Avec robinet de sortie d'eau

Description

Parfait pour une utilisation sur un buffet ou dans la restauration : avec le bain-marie au format 1/1 GN, les aliments sont maintenus au chaud de façon précise et homogène. Grâce au principe de bain d'eau en douceur, le goût est préservé et il est quasiment impossible de brûler les aliments.

Caractéristiques

• Puissance :	1,2 kW 230 V 50/60 Hz
• Type :	Appareil de table
• Matériau :	Acier au nickel-chrome
• Série :	-
• Remarque importante :	-
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché
• Nombre de cuves :	1
• Taille de la cuve, format GN :	1 x 1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN :	150 mm
• Raccord d'eau :	-
• Robinet de sortie d'eau :	Oui
• Robinet d'arrivée d'eau :	Non
• Compris :	-
• Plage de température :	de 40 °C à 90 °C
• Non fourni :	Récipients GN
• Dimensions :	L 340 x P 590 x H 240 mm

▶ Continuer à la page suivante

Bain Marie, 1/1GN, 150mm, robinet

• Poids : 7,5 kg

