

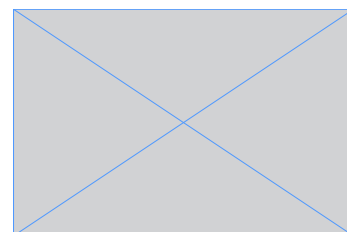
Bain Marie, 1/1GN, 200mm, robinet



- Taille de la cuve : 1/1 GN
- ✓ Profondeur de la cuve, max. : 200 mm



- Nettoyage facile
- ✓ Avec robinet de sortie d'eau



Description

Parfait pour une utilisation sur un buffet : il suffit d'équiper le bain-marie avec les différentes options de combinaison au format 1/1 GN et les différents composants, des plats complets ou des sauces sont maintenus au chaud selon le principe délicat du bain d'eau. Avec le robinet de sortie d'eau, le nettoyage est particulièrement facile.

Caractéristiques

• Degré de protection :	IPX3
• Puissance :	1.2 kW 230 V 50/60 Hz
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché
• Type :	Appareil de table
• Série :	-
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Nombre de cuves :	1
• Dimensions cuve :	L 305 x P 505 x H 205 mm
• Taille de la cuve, format GN :	1 x 1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN :	200 mm
• Raccord d'eau :	-
• Robinet de sortie d'eau :	Oui
• Robinet d'arrivée d'eau :	Non
• Compris :	-
• Plage de température :	de 30 °C à 100 °C
• Non fourni :	Récipients GN
• Matériau :	Acier au nickel-chrome



► Continuer à la page suivante

Bain Marie, 1/1GN, 200mm, robinet

- Remarque importante : -
- Dimensions : L 355 x P 600 x H 295 mm
- Poids : 9,5 kg

