

Bain Marie 111-150



Description

Bain-marie de table compact pour 1 bac GN 1/1, 1,2 kW, prêt à brancher. Cuve de 155 mm de hauteur, 305 mm de largeur, profondeur GN jusqu'à 150 mm. Pour les restaurants, les cantines et les traiteurs qui souhaitent maintenir au chaud des plats dans un bac GN de manière simple et pratique.

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 510 x H 155 mm
• 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 :	Non
• Robinet d'arrivée d'eau :	Non
• Compris :	-
• Non fourni :	Récipients GN
• Matériau :	Acier au nickel-chrome
• Remarque importante :	-

► Continuer à la page suivante

Bain Marie 111-150

- Dimensions : L 340 x P 540 x H 250 mm
- Poids : 8 kg

