

Bain Marie 313-150



- Convient pour un récipient GN avec une profondeur jusqu'à 150 mm
- 3x récipient 1/3 GN avec couvercle fourni à la livraison



- Des plats à la température parfaite en permanence
- Réglage de la température en continu jusqu'à max. 90 °C

Description

Température parfaite à tout moment - grâce au réglage en continu, le bain-marie peut être amené à la température souhaitée en un tour de main pour maintenir les plats préparés au chaud.



- Marquage MIN./MAX. pour le remplissage de l'eau
- Interrupteur à bascule avec protection contre les projections

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 :	3 récipients GN 1/3 GN 3 couvercles avec fente pour la cuillère
• Non fourni :	-
• Matériau :	Acier au nickel-chrome

► Continuer à la page suivante

Bain Marie 313-150

- Remarque importante : -
- Dimensions : L 340 x P 540 x H 250 mm
- Poids : 10,6 kg

