

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

• 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
• 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
• Matériau :	Acier au nickel-chrome
• Remarque importante :	-

▶ Continuer à la page suivante

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

- Dimensions : L 340 x P 595 x H 240 mm
- Poids : 6,3 kg

