



Le bain-marie Drop-In à remplissage d'eau manuel de haute qualité est idéal pour maintenir les aliments au chaud de manière uniforme. Avec une puissance de 2510W et une alimentation de 230V, ce bain-marie de dimensions 1440x690x302mm permet de préserver la température des plats sans altérer leur texture. Parfait pour les cuisines professionnelles et les collectivités, il facilite la préparation et le service de grandes quantités de nourriture.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Oui	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Cuves : 4	Longueur (mm) : 1440
Profondeur (mm) : 690	Hauteur (mm) : 302	Poids (kg) : 51
Puissance (W) : 2510	Taille GN : /	Thermostat : Oui
Type de Chauffe : Bain-Marie		

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------