



Ce Bain-Marie Drop-In avec Remplissage d'Eau Manuel est idéal pour maintenir les aliments à la température idéale dans les cuisines professionnelles ou les cantines. Avec ses 4 cuves GN 2/1 et sa puissance de 1510W, il permet de conserver les aliments au chaud de manière efficace. Grâce à son thermostat et sa vanne de vidange, il offre un contrôle précis de la température et facilite le nettoyage après usage.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Oui	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Cuves : 4	Longueur (mm) : 790
Profondeur (mm) : 720	Hauteur (mm) : 302	Poids (kg) : 39
Puissance (W) : 1510	Taille GN : GN 2/1	Thermostat : Oui
Type de Chauffe : Bain-Marie		

## Informations Logistiques :

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