

Bain-Marie - 4 x GN 1/6 KZBECIF4



Ce **Bain-Marie** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il peut contenir jusqu'à 4 bacs de type GN 1/6. Pourvu d'un châssis en inox, il peut être posé ou encastré. Son thermostat est réglable entre 30°C et 100°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 220-240 V	Vanne de Vidange : Non
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 100	Nombre de Cuves : 1
Longueur (mm) : 814	Profondeur (mm) : 203	Hauteur (mm) : 225
Poids (kg) : 9	Puissance (W) : 800	Taille GN : GN 1/6

Informations Logistiques :

Largeur : 900 mm	Profondeur : 290 mm	Hauteur : 250 mm
------------------	---------------------	------------------