

Wasserbad für Soße - 4 x 3,5 Liter

BR608035



Bartscher

Bain-Marie-Sauciere für den professionellen Einsatz, die 4 Edelstahlbehälter ermöglichen eine einfache Handhabung und eine optimale Qualität Ihrer Saucen und Brühen, die Ihre Gerichte begleiten. Ideal für Restaurants, Cafeterias, Catering oder Gemeinschaftsküchen.

Produkteigenschaften:

Ernährung : 230-v	Mindesttemperatur (°C) : 35	Maximaltemperatur (°C) : 95
Anzahl der Tanks : 4	Länge (mm) : 415	Tiefe (mm) : 415
Höhe (mm) : 320	Gewicht (kg) : 10.7	Stoff : stahl
Leistung (W) : 600	Kapazität (L) : 14	

Informations Logistiques :

Largeur : 470 mm	Profondeur : 350 mm	Hauteur : 470 mm
------------------	---------------------	------------------