



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