

Bain-Marie à Sauce - 4 x 3,5 Litres

BR608035



Bain-marie à sauce destiné à la restauration professionnelle, les 4 cuves en Acier Inoxydable permettent une facilité de service et une qualité optimale de vos sauces et bouillons accompagnant vos plats. idéal pour les restaurants, cafétérias, traiteurs ou cuisines collectives.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 35	Température Maximum (°C) : 95
Nombre de Cuves : 4	Longueur (mm) : 415	Profondeur (mm) : 415
Hauteur (mm) : 320	Poids (kg) : 10.7	Matière : Acier
Puissance (W) : 600	Capacité (L) : 14	

Informations Logistiques :

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