Bain-Marie GN 1/1

BR200230

Permet une **cuisson lente** ou un maintien au chaud de vos produits. **Bain-Marie inox** professionnel possédant une cuve GN 1/1 d'une profondeur de 150 mm. Adapté pour tous professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Vanne de Vidange :** Non	**Nombre de Cuves :** 1
Longueur (mm) : 338	**Profondeur (mm) :** 540	**Hauteur (mm) :** 248
Poids (kg) : 8	**Matière :** Inox	**Puissance (W) :** 1200
Taille GN : GN 1/1	**Capacité (L) :** 21	

Informations Logistiques :

Largeur : 630 mm	**Profondeur : 300 mm**	**Hauteur : 380 mm**