



Bain-Marie professionnel 3 bacs GN 1/3 permet une cuisson lente ou un maintien au chaud de vos produits de restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V Vanne de Vidange : Non Nombre de Cuves : 3

Longueur (mm): 338 Profondeur (mm): 540 Hauteur (mm): 248

Poids (kg): 10.6 Puissance (W): 1200 Matière: Acier Chromé

Taille GN: GN 1/3

Informations Logistiques:

Largeur: 630 mm Profondeur: 300 mm Hauteur: 390 mm

