



Permet une cuisson lente ou un **maintien au chaud** de vos produits. **Bain-Marie inox** professionnel possédant deux bacs GN 1/2, profondeur 150 mm. Adapté pour tous les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Vanne de Vidange: Non Nombre de Cuves: 2

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

Poids (kg): 10.3 Puissance (W): 1200 Matière: Acier Chromé

Taille GN: GN 1/2 Capacité (L): 19

Informations Logistiques:

Largeur : 620 mm Profondeur : 390 mm Hauteur : 290 mm

