



## Bain-marie chauffe-plats pour restaurant h41874

Réchaud bain-marie avec robinet de vidange. Dimensions (mm) 600 x 338 x 243h. Puissance 1200 Watt.

Réchauffeur de plats au bain-marie pour les restaurants, les hôtels et la restauration. Fabriqué en acier inoxydable, il est compatible avec les récipients GN d'une profondeur maximale de 150 mm. Le produit est équipé de pieds pour une meilleure stabilité sur l'étagère et d'un robinet pour l'évacuation de l'eau. Dimensions (mm) 600 x 338 x 243h ; puissance 1200 watts.

Récipient GN non inclus.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- Pieds pour une meilleure stabilité sur la surface d'appui
- Robinet de vidange
- Marquage CE
- Compatible avec un bac GN d'une profondeur de 150 mm
- Récipient GN non inclus
- Dimensions (mm) 600x338x243
- Capacité : 24 litres
- Puissance 1200 Watt
- Alimentation : 230 Volt / 1 L / 50 Hz

## INFORMATIONS

- Hauteur en mm 243.0000
- Largeur en mm 600.0000
- Profondeur en mm 338.0000

