



## Réchaud de type bain-marie avec trois récipients GN 1/3 h11023

Réchauffeur professionnel bain-marie avec 3 récipients 1/3 GN. Puissance 1200 W. Capacité : GN 1/1 - profondeur 150 mm.

Une plaque professionnelle de bain-marie de comptoir avec trois bacs GN 1/3 qui répond aux besoins des plus grands restaurants, cafétérias et services de restauration, en vous permettant de simplifier et d'optimiser votre travail, soit en préparant les aliments à l'avance et en les servant aux invités comme s'ils étaient fraîchement cuits, soit en apportant les aliments à la table en conservant toutes leurs caractéristiques organoleptiques, en les rendant aussi accueillants qu'ils le sont lorsqu'ils sont fraîchement cuits dans la marmite.

Le produit est fabriqué dans un matériau très résistant et très hygiénique : l'acier inoxydable qui, grâce à sa composition d'acier et de chrome, allie en un seul alliage la résistance à l'usure et au temps, ainsi qu'aux hautes et basses températures de l'acier, et la protection contre la corrosion du chrome, qui crée une patine protectrice à la surface. L'acier inoxydable n'émet pas non plus de fumées nocives et est recyclable et recyclé à l'infini.

Le réchauffeur a été créé conformément aux normes en vigueur et aux directives de la CE et constitue un produit très sûr.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- Capacité : GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Equipé de 3 récipients GN 1/3 avec couvercles inclus
- Thermostat à 5 niveaux de température de 0° à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe.
- Puissance : 1200 W / 230 V
- Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
- Poids : 10.6 Kg

## INFORMATIONS

- Hauteur en mm 248.0000
- Largeur en mm 338.0000
- Profondeur en mm 540.0000
- Type sans robinet
- Fonctionnement à bain-marie
- Numero vasche/pentole 1

## Réchaud de type bain-marie avec trois récipients GN 1/3 h11023



HOLITY.COM



HOLITY.COM