



Réchauffeur bain-marie en inox h32103

Bain-marie professionnel en acier inoxydable disponible avec ou sans robinet de vidange. Dimensions : mm 350 x 550 x 230 H.

Réchauffeur bain-marie à une cuve pour les cuisines de restaurants professionnels avec corps et cuve en acier inoxydable
Made in Italy.

Le chauffage est assuré par une plaque chauffante de contact. Il peut contenir des récipients GN jusqu'à 16 cm de profondeur.

Caractéristiques techniques :

- Puissance : Kw 1,2
- Poids : 6,5 Kg
- Dimensions : mm 350 x 550 x 230 h
- Tension : 230 V
- Il est possible de choisir le chauffe-plats avec ou sans robinet de vidange.

INFORMATIONS

- Hauteur en mm 230.0000
- Largeur en mm 350.0000
- Profondeur en mm 550.0000
- Fonctionnement à bain-marie
- Numero vasche/pentole 1
- garantie 1 an

