



réchaud sauces 4 cuves h41880

Bain-marie à 4 places. Température de 0 °C à +95 °C. Dimensions (mm) 505 x 480 x 320h.

Hot Pot pour les restaurants et la restauration collective, idéal pour maintenir simultanément au chaud différents plats au bain-marie. Le produit se compose de 4 pots de 3,5 litres chacun, dont la température peut être réglée séparément à l'aide des boutons situés sur la base. La plage de température est comprise entre 0 °C et +95 °C. Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304, le hot pot a une puissance de 600 watts et est conforme aux normes d'hygiène et de sécurité. Dimensions (mm) 505 x 480 x 320h.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable AISI 304
- 4 pots de 3,5 litres chacun
- Capacité totale : 14 litres
- Marquage CE
- Température atteinte : 0 °C à +95 °C
- Température réglable séparément

INFORMATIONS

- **Hauteur en mm** 320.0000
- **Largeur en mm** 505.0000
- **Profondeur en mm** 480.0000
- **Avantages** Con coperchio roll top

