



Chariot à bain-marie professionnel, chauffé à sec, en Acier Inoxydable, parfait pour le maintien à bonne température des plats et aussi la cuisson grâce à ses 3 thermostats réglables de 0°C à 90°C, pour 3 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur.

Caractéristiques Produit :

Alimentation: 230 V Température Minimum (°C): 30 Température Maximum (°C): 90

Nombre de Niveaux: 2 Nombre de Cuves: 3 Longueur (mm): 650

Profondeur (mm): 1200 Hauteur (mm): 855 Poids (kg): 41

Matière: Inox Puissance (W): 2000 Taille GN: GN 1/1

Type d'Inox: Acier Inox 18/10

Informations Logistiques:

Largeur: 1310 mm Profondeur: 510 mm Hauteur: 720 mm

