



Bain-marie à sauce destiné à la restauration professionnelle, les 4 cuves en Acier Inoxydable permettent une facilité de service et une qualité optimale de vos sauces et bouillons accompagnant vos plats. idéal pour les restaurants, cafétérias, traiteurs ou cuisines collectives.

## **Caractéristiques Produit:**

Alimentation : 230 V Température Minimum (°C) : 35 Température Maximum (°C) : 95

Nombre de Cuves : 4 Longueur (mm) : 415 Profondeur (mm) : 415

Hauteur (mm) : 320 Poids (kg) : 10.7 Matière : Acier

Puissance (W) : 600 Capacité ( L) : 14

## **Informations Logistiques:**

Largeur: 470 mm Profondeur: 350 mm Hauteur: 470 mm

