

# Bain-Marie Professionnel GN 1/1 avec Vidange DLEBM11V



Le Bain-Marie Professionnel GN 1/1 avec Vidange offre une solution de chauffage optimale pour les environnements de restauration exigeants. Doté d'une cuve en acier inoxydable de taille GN 1/1 et d'une profondeur intérieure de 165 mm, il est parfait pour maintenir les aliments à une température idéale de manière uniforme grâce à sa puissance de 1200W. La vanne de vidange intégrée garantit une manipulation facile et hygiénique. Pour une durabilité et une fiabilité accrues, cet équipement est l'allié essentiel de toute cuisine professionnelle.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Vanne de Vidange : Oui	Nombre de Cuves : 1
Longueur (mm) : 573	Profondeur (mm) : 338	Hauteur (mm) : 243
Poids (kg) : 7.84	Puissance (W) : 1200	Matière : Acier Inoxydable
Taille GN : GN 1/1	Profondeur Intérieure (mm) : 165	

## Informations Logistiques :

Largeur : 640 mm	Profondeur : 390 mm	Hauteur : 300 mm
------------------	---------------------	------------------