



Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Bain-Marie HENDI RANGER. Ce modèle équipé de trois bacs GN 1/3 s'avère parfait pour les cuisines à haute fréquence ou les buffets. Il chauffe graduellement jusqu'à 85°C sans brûler le contenu, grâce à son élément chauffant réduisant la consommation énergétique de 25 %. Son thermostat équipé d'un voyant permet un contrôle facile, tandis que l'absence de robinet de vidange simplifie le nettoyage. Avec ses dimensions pratiques et sa construction robuste en inox, il devient un outil indispensable.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Vanne de Vidange : Non | Température Minimum (°C) : 30 |
| Température Maximum (°C) : 85 | Nombre de Cuves : 3 | Longueur (mm) : 590 |
| Profondeur (mm) : 332 | Hauteur (mm) : 242 | Poids (kg) : 4.99 |
| Matière : Inox | Puissance (W) : 1000 | Taille GN : GN 1/3 |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 640 mm | Profondeur : 400 mm | Hauteur : 300 mm |
|------------------|---------------------|------------------|