



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Bain-Marie** dispose d'une capacité de 3 bacs de type GN 1/6. Doté d'un châssis en inox, cet appareil est à poser ou à encastrer. Il possède un thermostat réglable entre 30°C et 100°C.

### Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Vanne de Vidange : Non	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 100	Nombre de Cuves : 1	Longueur (mm) : 654
Profondeur (mm) : 203	Hauteur (mm) : 203	Poids (kg) : 7.5
Matière : Acier	Puissance (W) : 800	Taille GN : GN 1/6

### Informations Logistiques :

Largeur : 740 mm	Profondeur : 290 mm	Hauteur : 250 mm
------------------	---------------------	------------------