



Ce bain-marie drop-in de 5 GN 1/1 est idéal pour maintenir vos plats à température de service. Avec une puissance de 1800W et un format GN 1/1, il s'intègre parfaitement dans les cuisines professionnelles. Sa conception encastrable en fait un équipement pratique et efficace pour les restaurateurs et collectivités.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Oui	Température Minimum (°C) : 60
Température Maximum (°C) : 90	Nombre de Cuves : 5	Longueur (mm) : 1800
Profondeur (mm) : 700	Hauteur (mm) : 1050	Poids (kg) : 90
Puissance (W) : 1800	Taille GN : GN 1/1	Thermostat : Oui
Type de Chauffe : Bain-Marie		

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm