

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Egouttoir hautes températures Cambro GN 1/9****CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Description	Caractéristiques
<p>Egouttoir hautes températures Cambro GN 1/9 Draine l'excès de liquide pendant la cuisson à la vapeur ou le maintien au chaud pour une meilleure saveur et texture. Les égouttoirs hautes températures sont parfaits pour les aliments chauds, cuits à la vapeur, panés ou croquants Les liquides s'écoulent directement dans le bac à aliments placé en dessous pour une élimination facile Les égouttoirs résistent à des températures allant de -40°C à 190°C et sont parfaits pour une utilisation avec les chariots chauffants, les tables à bain-marie et les chauffe-plats.</p>	<p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>