

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Bain marie avec vidange



Caractéristiques techniques

Capacité: 21 L
 Dimensions: 327(H) x 645(L) x 432(P) mm
 Matériel: Inox 201
 Plage de Température: 30 °C à 90 °C
 Alimentation: 220-240V
 Poids: 10,8 kg
 Prise: Oui

Construction en acier inoxydable facile à nettoyer
 Fonctionnement à chaleur humide douce (uniquement)
 Accepte les bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
 Idéal pour maintenir au chaud la plupart des aliments liquides tels que les soupes, sauces et plats en sauce
 Comprend 2 bacs de 150 mm de profondeur et 2 couvercles GN 1/3 et GN 1/6
 Commande de température à cadran conviviale
 Protection contre la surchauffe avec fonction de réinitialisation simple
 Conception améliorée pour une durée de vie opérationnelle prolongée
 Livré dans un emballage respectueux de l'environnement avec moins de plastiques

Description	Caractéristiques																
Parfait pour la cuisine professionnelle ou le buffet en libre-service, le bain-marie Buffalo permet de garder les aliments au chaud. Fourni avec deux bacs et couvercles GN 1/3 et deux GN 1/6, le bain-marie Buffalo est idéal pour conserver toutes sortes d'aliments pré-cuits tels que les haricots ou les plats en sauce à une température de service sûre. Une fois le service terminé, le bain-marie est facile à nettoyer et à vider, grâce à sa construction en acier inoxydable et au robinet de vidange d'eau pratique en façade avant.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">1,3</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">FT692</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td style="text-align: right;">Electrique</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Nombre de cuve(s)</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>+ produit</td> <td style="text-align: right;">Bacs inclus</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">1,3</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	1,3	Référence constructeur	FT692	Alimentation	Electrique	Avec vidange	Oui	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Monophasé	+ produit	Bacs inclus	Puissance totale (kW)	1,3
Puissance (kW)	1,3																
Référence constructeur	FT692																
Alimentation	Electrique																
Avec vidange	Oui																
Nombre de cuve(s)	1																
Type de branchement	Monophasé																
+ produit	Bacs inclus																
Puissance totale (kW)	1,3																
<h3><u>Autres informations</u></h3> Capacité: 21 L																	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions: 327(H) x 645(L) x 432(P) mm Matériel: Inox 201 Plage de Température: 30 °C à 90 °C Alimentation: 220-240V Poids: 10,8 kg Prise: Oui	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	Taille de la cuve GN 1/1
	Dimensions extérieures 645 x 432 x 327
Construction en acier inoxydable facile à nettoyer Fonctionnement à chaleur humide douce (uniquement) Accepte les bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur Idéal pour maintenir au chaud la plupart des aliments liquides tels que les soupes, sauces et plats en sauce Comprend 2 bacs de 150 mm de profondeur et 2 couvercles GN 1/3 et GN 1/6 Commande de température à cadran conviviale Protection contre la surchauffe avec fonction de réinitialisation simple Conception améliorée pour une durée de vie opérationnelle prolongée Livré dans un emballage respectueux de l'environnement avec moins de plastiques	Garantie constructeur 1 an incluse