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

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 précuits 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.

Autres informations

Capacité: 21 L

Caractéristiques

Référence constructeur	FT692
Avec vidange	Oui
Nombre de cuve(s)	1
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1,3
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Taille de la cuve	GN 1/1

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 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	Dimensions extérieures (en mm) 645 x 432 x 327 **Garantie 1 an sur les pièces incluse**