Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Bain-marie sans bac avec robinet Buffalo



Description

Bain-marie sans bac avec robinet Buffalo est conçu pour les besoins des professionnels de la restauration et des métiers de bouche. Bain-marie en inox de haute qualité pour réchauffer ou conserver les aliments au chaud. Le robinet de vidange assure un nettoyage facile après utilisation.

Caractéristiques principales :
- 1,2 kW . Chaleur humide avec robinet de vidange. Capacité : 1x GN 1/1. Remplace L310.

Informations techniques :
- Capacité : 21 L
- Plage de température : 30 °C à 90 °C
- Matériau : Inox
- Tension : 220-240V
- Dimensions fournisseur : 327(H) x 645(l) x 432(P) mm
- Poids : 8,5kg
- Construction en acier inoxydable facile à nettoyer
- Commande de température à cadran facile à utiliser
- 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
- 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

Caractéristiques

Avec vidange	Non
DIRECT USINE	Non

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques