



Chariot professionnel à bain-marie, chauffant à eau, pour 3 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur, pratique avec ses thermostats distincts, simple à utilser, solide en Acier Inoxydable, idéal pour les professionnels de la restauration.

## **Caractéristiques Produit:**

Alimentation : 230 V Température Minimum (°C) : 30 Température Maximum (°C) : 90

Nombre de Niveaux : 2 Nombre de Cuves : 3 Longueur (mm) : 655

Profendeur (mm) : 1200 Profendeur (mm)

 Profondeur (mm) : 1300
 Hauteur (mm) : 910
 Poids (kg) : 54

 Puissance (W) : 2100
 Matière : Acier
 Taille GN : GN 1/1

Livré: Monté

## **Informations Logistiques:**

Largeur : 1310 mm Profondeur : 1020 mm Hauteur : 740 mm

