

Article: P15020

Product Family: Appareils de Mainten de Température

Bain-marie 1/1 GN en acier inoxydable avec robinet de Vidange

Efficace et performant, le bain-marie hot-food de Pujadas assure de délicieux résultats. Il est fabriqué en acier inoxydable pour une durabilité et une longévité impressionnantes, avec un chauffage puissant qui promet des températures précises et constantes et une efficacité incroyable. Avec une plage de température de 30°C à 90°C (86°F à 194°F), ce puits chaud polyvalent est parfait pour une large gamme d'aliments, des légumes à la viande, des accompagnements et plus encore. Le commutateur d'alimentation simple et le contrôle de la température du cadran sont faciles à utiliser pour une expérience utilisateur transparente, et le robinet de drainage permet un nettoyage rapide à la fin de la nuit.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661150200
(L) Largeur (CM)	34
(P) Profondeur (CM)	54
(H) Hauteur (CM)	30
Hz	50/60
Tension	230
Watts	1200
Poids (KG)	7.96
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1
Largeur	64
Hauteur	30.5

Features & Benefits

- L'acier inoxydable offre une durabilité et une longévité impressionnantes
- Garantit une chaleur précise et constante
- La conception écoénergétique fonctionne rapidement et réduit les déchets
- Le commutateur d'alimentation et le contrôle de la température sont faciles à utiliser pour une expérience utilisateur transparente
- Robinet de drainage permettant un nettoyage rapide
- Plage de température de 30 °C à 90 °C (86 °F à 194 °F)
- puits gastronorm bain-marie hot-food 1/1
- Idéal pour une large gamme d'aliments, y compris les légumes, la viande, les accompagnements et plus encore

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN