

Chariot à Bain-Marie Sans Eau - 2 GN 1/1

BR200254



Bartscher

Chariot professionnel à bain-marie, chauffé sans eau, pour une cuisson et un maintien à bonne température des plats, idéal pour les buffets, banquets... Pour une contenance de 2 bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 90 |
| Nombre de Niveaux : 2 | Nombre de Cuves : 2 | Longueur (mm) : 650 |
| Profondeur (mm) : 820 | Hauteur (mm) : 855 | Poids (kg) : 32 |
| Matière : Acier | Puissance (W) : 1000 | Taille GN : GN 1/1 |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 720 mm | Profondeur : 930 mm | Hauteur : 660 mm |
|------------------|---------------------|------------------|