

# Bain-Marie à Sauce - 4 x 3,5 Litres

## BR608035



# Bartscher

Bain-marie à sauce destiné à la restauration professionnelle, les 4 cuves en Acier Inoxydable permettent une facilité de service et une qualité optimale de vos sauces et bouillons accompagnant vos plats. idéal pour les restaurants, cafétérias, traiteurs ou cuisines collectives.

### Caractéristiques Produit :

|                      |                               |                               |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Température Minimum (°C) : 35 | Température Maximum (°C) : 95 |
| Nombre de Cuves : 4  | Longueur (mm) : 415           | Profondeur (mm) : 415         |
| Hauteur (mm) : 320   | Poids (kg) : 10.7             | Matière : Acier               |
| Puissance (W) : 600  | Capacité ( L ) : 14           |                               |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 470 mm | Profondeur : 350 mm | Hauteur : 470 mm |
|------------------|---------------------|------------------|