



Permite una cocción lenta o un **mantenimiento en caliente** de tus productos. **Baño María de acero inoxidable** profesional con dos recipientes GN 1/2, profundidad 150 mm. Adecuado para todos los profesionales de la restauración.

Caractéristiques Produit :

Alimentación : 230-v

Tapón de drenaje : no

Número de tanques : 2

Longitud (mm) : 338

Profundidad (mm) : 540

Altura (mm) : 248

Peso (kg) : 10.3

Potencia (W) : 1200

Materia : acero-cromado

Tamaño GN : gn-1-2

Capacidad (L) : 19

Informations Logistiques :

Largeur : 620 mm

Profondeur : 390 mm

Hauteur : 290 mm