

Bain-marie Kitchen Line

238905

Gastronorme 1/1. Température réglable en continu jusqu'à 85°C. Cuve en inox avec des bords lisses, facile à nettoyer. Avec interrupteur marche/arrêt et voyant lumineux. Livré sans bacs GN. Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.



Caractéristiques

Matières	: Inox
Voltage	: 230
Nécessite un électricien	: Non
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 340
Profondeur (mm)	: 540
Hauteur (mm)	: 250
Puissance (fournie) (W)	: 1200
Programmable	: Non
Measurements	: 340x540x(H)250

Spécifications de transport

EAN	: 8711369238905
Gross weight (kg)	: 7.93
Net weight (kg)	: 7.16
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 25
Plastic packaging (gram)	: 47

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu