



Auch als Mini Bain-Marie mit 1x 1/2 oder 2x 1/4 GN-Behälter, 150 mm tief nutzbar (z.B. für Soßen oder Beilagen).

Also useable as mini Bain Marie with 1x 1/2 or 2x 1/4 GN container with 150 mm depth, e.g. for sauces or side dishes

Aussi utilisable comme Mini Bain Marie avec bacs 1x GN 1/2 ou 2x GN 1/4, prof. 150 mm (par exemple pour sauces ou garnitures)



Würstchenwärmer

- Edelstahl
- Aufklappbarer Deckel
- Kontrollleuchte
- Thermostatische Regelung
30 °C bis 90 °C
- Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V
- B 270 x T 360 x H 240 mm

EAN 4015613437248

Best.-Nr. A120.455



Sausage warmer

- Stainless steel
- Hinged lid
- Pilot lamp
- Thermostatic control
from 30 °C up to 90 °C
- Power: 1,0 kW / 230 V
- W 270 x D 360 x H 240 mm

EAN 4015613437248

Code-No. A120.455



Chauffe-saucisses

- Acier inoxydable
- Couverture à charnière
- Lampe témoin
- Réglage thermostatique
de 30 °C à 90 °C
- Puissance : 1,0 kW / 230 V
- L 270 x P 360 x H 240 mm

EAN 4015613437248

Code-No. A120.455