



Ref. **69317**

BAIN MARIE POUR CHOCOLAT 50W

ARTICLE DESCRIPTION

- Le bain-marie pour chocolat aidera les pâtisseries (professionnels ou amateurs) à préparer des desserts à s'en lécher les doigts; chez vous, vous pourrez déguster des brochettes de fruits, des biscuits, des feuilletés... irrésistibles.
- Régulateur de température.
- Température keep warm.
- Présentation en boîte imprimée.
- Manuel d'instructions en 7 langues.

FEATURES

General characteristics

Caractéristiques générales

Parameter	Value
Dimensions de l'article	29 x 22 x 12 cm
Poids net de l'article	875 g
Garantie	36 Meses
BPA FREE	1 L
Matériau	Acero inoxidable 18/10

Technical specifications

Caractéristiques techniques

Parameter	Value
Puissance	50 W
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Capacité	1 L

Réchauffeur

Parameter	Value
Plage de température	40 - 50 °C

Logistic information

Données logistiques

Parameter	Value
Poids brut Inner (g)	6100.0000
Unité/boîte Inner	4
EAN 13	8414271693175
Faite par	Mónica Muñoz
Poids brut de l'article (g)	1185.0000
Dimensions emballage de l'article	240x200x300
douanière classification	8516797090
DUN 14 inner	18414271693172
Dimensions Inner (mm)	487x345x315

SPARE PARTS

Ref.	Description
R69317A	CASSEROLE POUR BAIN MARIE CHOCOLAT

CERTIFICATS, REGLEMENTATIONS ET NORMES

(UE) No 10/2011
2014/68/UE
CE



PRODUCT DATA SHEET



Ref. **69317**

BAIN MARIE POUR CHOCOLAT 50W

CERTIFICATS, REGLEMENTATIONS ET NORMES

UNE-EN ISO 9001

EN ISO 8442-1:1998 - EN ISO 8442-5:2004

CE