

Bain-marie pour sauces

Fiche technique

Mise à jour: 2026-10-13

Bain-marie avec régulation thermostatique et cuve compatible avec les bacs GN pour maintenir sauces et aliments au chaud pendant le service.



Bain-marie pour sauces

Électrique

OTX-7SB4

Énergie	Électrique
DIMENSIONS	400x750x280 mm
POIDS BRUT (kg)	40 kg
VOLUME D'EMBALLAGE (m³)	0.17 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	1 Kw
TENSION (V)	220 V

OTX-7SB8

Énergie	Électrique
DIMENSIONS	800x750x280 mm
POIDS BRUT (kg)	75 kg
VOLUME D'EMBALLAGE (m³)	0.25 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	2 Kw
TENSION (V)	220 V

OTX-9SB4

Énergie	Électrique
DIMENSIONS	400x900x280 mm
POIDS BRUT (kg)	41 kg
VOLUME D'EMBALLAGE (m³)	0.33 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	1 Kw
TENSION (V)	220 V

OTX-9SB8

Énergie	Électrique
DIMENSIONS	800x900x280 mm
POIDS BRUT (kg)	68 kg
VOLUME D'EMBALLAGE (m³)	0.70 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	2 Kw
TENSION (V)	220 V