

Bain Marie électrique avec robinet de vidange avec 3 bacs 1/3 GN

Codes produits :

Référence : 9300011



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 248

Largeur mm: 338

Profondeur mm: 540

Implantation: A poser

Alimentation 2: Monophasé 230V

Format bacs GN et EN: GN 1/1 (53x32.5cm)

Format bacs GN et EN: GN 1/3 (32.5x17.6cm)

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

- Pour réchauffer ou préparer progressivement des aliments, ce bain-marie est idéal.
- Il a été entièrement fabriqué en acier inoxydable et peut être utilisé avec les récipients GN.
- Ce bain marie est équipé d'un robinet de vidange pratique pour vider facilement le réservoir.

Bain Marie professionnel

Avec ce bain-marie professionnel, vous pouvez préparer des plats ou les réchauffer progressivement. Il n'y a aucun risque de brûler vos plats ou de leur faire perdre leur saveur. Le bain-marie est une solution idéale pour garder les aliments au chaud pour les grands groupes d'invités. Dans le bain-marie, vous pouvez placer un récipient GN ou tout autre plat dans lequel vous mettrez les aliments à préparer ou à réchauffer. Le bain-marie chauffe l'eau et ne la laisse pas dépasser les 100°C, de sorte que vos plats ne bouillent jamais. Cela évite que les aliments ne brûlent ou ne se séparent.

Facile à utiliser

Ce bain marie est idéal pour chauffer le chocolat, les sauces, les produits laitiers et les

mélanges. Grâce à son boîtier aux finitions soignées et à son rebord intérieur sans soudure, ce bain-marie professionnel peut être utilisé en toute sécurité. Le robinet de vidange permet de vider facilement le réservoir du bain-marie. Le thermostat a une plage de température comprise entre 31 et 95°C. Les témoins lumineux indiquent quand l'eau a atteint la bonne température. Le bain-marie peut être utilisé avec des plateaux GN d'une hauteur maximale de 15 cm. Cet appareil de cuisine est fourni avec 3 récipients GN 1/3 et couvercles (15cm).

Nettoyage sans effort

Non seulement le bain-marie est très facile à utiliser, mais il est également facile à nettoyer. Après utilisation, éteignez le bain-marie et retirez les plateaux GN éventuels. Les récipients GN peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Veuillez noter que l'eau du réservoir peut être encore chaude. Ouvrez le robinet de vidange et laissez l'eau s'écouler. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du bain-marie. Séchez avec un chiffon doux et le bain-marie est prêt pour la prochaine utilisation.

Caractéristiques

- Finition élégante
- Très facile à nettoyer
- Soudure sans soudure
- Bouton d'alimentation protégé
- Équipé d'une vanne de vidange
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Témoins lumineux pour la température
- Bain-marie entièrement en acier inoxydable
- Compatible avec les conteneurs GN

Spécifications du produit

- Poids net : 8 kg
- Dimensions : W33,8 x D54 x H24,8cm
- Plage de température : 31-95°C
- Capacité GN : 3 x 1/3 GN
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1200W

Inclus

- 3 récipients GN 1/3 et couvercles (15 cm de profondeur)