Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Bain Marie - avec robinet - excl. 1/1 GN set - électrique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 338 x 540 x 248
- Températures : +30°C à +95°C
- Puissance (kW) : 1.2
- Poids (kg) : 8
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Avec ce bain-marie professionnel, vous pouvez à la fois préparer des plats ou les réchauffer progressivement. Le bain marie fonctionne en chauffant l'eau sans la faire bouillir. Vous pouvez ensuite placer dans l'appareil des récipients GN ou d'autres plats contenant des aliments à cuire ou à réchauffer. Comme il ne dépasse jamais 100ºC, vos aliments ne bouillent pas et ne brûlent pas. Il empêche également les aliments de se séparer, ce qui évite tout risque de perte de saveur. Le bain-marie est également une solution idéale pour maintenir les aliments au chaud pour de grands groupes d'invités.

Un design élégant

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 bord 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 30 et 95ºC et il est doté de voyants lumineux qui indiquent que l'eau a atteint la bonne température. Ce bain-marie peut être utilisé avec des récipients GN d'une hauteur maximale de 15 cm. Il n'est pas livré avec des récipients GN ou des couvercles, mais ceux-ci peuvent être achetés dans notre boutique en ligne.

Facile à nettoyer

Caractéristiques

Puissance (kW)	1.2
Poids (en kg)	8
Référence constructeur	09300004
Largeur (en cm)	34 mm
Hauteur (mm)	248
Avec vidange	Oui
Profondeur	540
Nombre de cuve(s)	1
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1.2
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	338 x 540 x 248
voltage	230V
dimensions	338 x 540 x 248

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Le bain-marie est non seulement très facile à utiliser, mais aussi à nettoyer. Après utilisation, éteignez le bain-marie et retirez les récipients GN. Les récipients GN peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Il est important de noter que l'eau du réservoir peut être encore chaude. Ouvrez le robinet de vidange et laissez l'eau s'écouler dans un récipient approprié. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bain-marie à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent doux. Séchez le tout avec un chiffon doux et le bain-marie est prêt pour la prochaine utilisation. Caractéristiques • Fabriqué en acier inoxydable • Facile à nettoyer • Soudé sans soudure • Bouton d'alimentation protégé • Comprend un robinet de vidange • Repose sur quatre pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit • Poids net : 8 kg • Dimensions : 33,8 x 54 x 24,8 cm L33,8 x P54 x H24,8cm • Plage de température : 30-95ºC • Capacité GN : 1 x 1/1 GN jusqu'à 15cm de profondeur • 230V / 50Hz / 1 Phase 1200W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 338 x 540 x 248 • Températures : +30°C à +95°C • Puissance (kW) : 1.2 • Poids (kg) : 8 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	