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

Bain Marie - avec robinet - incl 3 x 1/3 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 préparer des plats ou les réchauffer progressivement. Vous ne risquez pas de brûler vos plats ou de leur faire perdre leur saveur. Le bain-marie est une solution idéale pour maintenir les aliments au chaud pour de 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 100ºC, 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 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 permet de régler la température entre 30 et 95ºC. Les voyants lumineux indiquent que l'eau a atteint la bonne température. Le bain-marie peut être utilisé avec des bacs GN d'une hauteur maximale de 15 cm. Cet appareil de cuisine est fourni avec 3 bacs GN 1/3 et couvercles (15cm).

Nettoyage facile

Le bain-marie est non seulement très facile à utiliser, mais aussi à

Caractéristiques

Puissance (kW)	1.2
Poids (en kg)	8
Référence constructeur	09300011
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
nettoyer. Après utilisation, éteignez le bain-marie et retirez les bacs GN. 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 • 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 : 3 x 1/3 GN • 230V / 50Hz / 1 Phase 1200W Inclus • 3 x 1/3 GN récipients et couvercles (15cm de profondeur) **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	