

Bain Marie - avec robinet - incl 1/1 GN set - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300009

Description brève du produit :

Ce bain-marie est idéal pour réchauffer ou préparer progressivement des aliments. Il est entièrement fabriqué en acier inoxydable et peut être utilisé avec des récipients GN. Ce bain-marie est livré avec un robinet de vidange pratique pour vider facilement le réservoir et un récipient 1/1GN avec couvercle.

Description du produit :

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 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 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 95°C. 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 un bac GN 1 x 1/1 et un couvercle (15cm).

Nettoyage facile

Le bain-marie est non seulement très facile à utiliser, mais aussi à 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 : 30-95°C

- Capacité GN : 1 x 1/1 GN
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1200W

Inclus

- 1 x récipient GN 1/1 et couvercle (15cm de profondeur)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an