

Bain Marie - unité simple - 60 cm - avec robinet de vidange - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391680

Description brève du produit :

Ce bain-marie électrique professionnel (40 x 60 cm) permet de réchauffer ou de préparer progressivement des aliments. Il est idéal pour être placé dans une ligne de cuisson dans toute cuisine professionnelle. Il peut accueillir des récipients GN de 1/1 et comprend un robinet de vidange pratique.

Description du produit :

Ce bain-marie professionnel permet de préparer des plats ou de les réchauffer progressivement. Vous évitez ainsi que les plats préparés avec soin ne brûlent ou ne se retrouvent avec des arômes dans l'assiette. Vous travaillez dans un restaurant, une cantine ou un hôtel et vous devez maintenir les aliments au chaud pour un grand nombre de personnes ? Dans ce cas, ce bain-marie est également le bienvenu. Vous pouvez placer un récipient GN 1/1 dans le bain-marie, dans lequel vous mettez les aliments à chauffer. Comme l'eau est chauffée à l'extérieur du récipient GN et que sa température ne dépasse pas 80°C, vos aliments ne bouilliront jamais et ne risquent donc pas de brûler ou de se séparer.

Idéal pour une utilisation dans une ligne de cuisson

Grâce à ses composants robustes, le bain-marie est conçu pour un usage intensif. Il est également idéal pour une utilisation dans le cadre d'une ligne de cuisson professionnelle. Le réservoir d'eau est en acier inoxydable trempé et présente des angles arrondis. Vous pouvez remplir le réservoir d'eau manuellement et, grâce au robinet de vidange, vous pouvez vider le réservoir très facilement. Le thermostat de sécurité peut supporter des températures allant jusqu'à 80°C. Dès que le voyant s'éteint, l'eau est à température et vous pouvez utiliser le bain-marie. Cet appareil est livré sans récipients GN.

Un nettoyage sans effort

Ce bain-marie professionnel est non seulement efficace et chauffe rapidement, mais il est aussi facile et rapide à nettoyer. Avant de commencer le nettoyage, éteignez l'appareil et retirez les récipients GN du réservoir. Ces récipients sont compatibles avec le lave-vaisselle et peuvent être nettoyés en les passant au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le reste de l'appareil, car les gouttes d'eau peuvent être encore chaudes. Vous pouvez vider l'eau manuellement à l'aide du robinet de vidange. Vous pouvez ensuite nettoyer le bain-marie à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent doux. Une fois le nettoyage terminé, essuyez à nouveau le bain-marie avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Fabriqué en acier inoxydable
- Facile à nettoyer
- Soudé sans couture
- Bouton d'alimentation protégé
- Comprend un robinet de vidange
- Chauffage efficace et rapide

Caractéristiques du produit

- Poids net : 15 kg
- Dimensions : L40 x P60 x H24cm L40 x P60 x H24cm
- Plage de température : 30-80°C
- 230V / 50Hz / 1Phase 1500W

Remarque : ce produit est fourni sans fiche.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an