

Heavy Duty bain marie - unité double - profondeur 70 cm - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398135

Description brève du produit :

Avec ce bain-marie double, il est très facile de cuire les aliments ou de les réchauffer pour une utilisation ultérieure. Grâce à sa grande taille, il peut accueillir divers récipients GN de 1/1. En outre, vous pouvez installer ce bain-marie dans une ligne de cuisson et l'utiliser intensivement dans toute cuisine professionnelle.

Description du produit :

Vous travaillez avec des ingrédients qui ne doivent pas être trop chauds au risque de brûler ou de se séparer ? Alors ce bain-marie fonctionnant au gaz est idéal pour vous aider à faire fondre du chocolat ou à chauffer des sauces, par exemple. Il constitue un moyen idéal de cuire les aliments et de les maintenir au chaud. Remplissez le bain marie manuellement avec de l'eau et le bac à eau monobloc est complètement étanche. Pour évacuer l'eau, vous pouvez la vider rapidement et facilement à l'aide du robinet de vidange.

Convient aux récipients GN

Ce bain-marie électrique peut être utilisé avec des récipients GN. Les récipients GN s'adaptent parfaitement au bain-marie, de sorte qu'il n'y a aucune perte de chaleur. Les récipients ne sont pas fournis en standard, mais vous pouvez facilement les commander sur notre site web. Vous pouvez ainsi déterminer vous-même la configuration exacte et les dimensions des récipients que vous souhaitez utiliser. Sans utiliser d'entretoises, vous pouvez insérer des conteneurs GN 1/1 et GN 2/1. Si vous utilisez des bacs GN 1/2 ou 1/3, vous devez utiliser des entretoises, qui sont également disponibles dans notre boutique en ligne. La hauteur maximale des récipients GN que vous pouvez utiliser est de 15 cm.

Nettoyage simple

Le bain-marie se salit à peine dans le cadre d'une utilisation normale. Toutefois, si vous devez nettoyer l'appareil, veillez à ce qu'il soit éteint après utilisation et retirez les récipients GN. Attention, des gouttes d'eau chaude peuvent se détacher des bacs. Les bacs GN peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Videz l'eau du bain-marie à l'aide du robinet. L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable et peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Enfin, séchez toutes les pièces et remettez le bain-marie en place.

Caractéristiques

- Construction durable
- Boîtier en acier inoxydable
- Bassin d'eau monobloc entièrement étanche
- Dessus soudé sans joints
- Composants robustes
- Chauffage efficace et rapide

Caractéristiques du produit

- Poids net : 20,6 kg
- Dimensions : 80 x 70 x 28 cm L80 x P70 x H28cm

- Puissance totale : 2,0 kW
- 230V / 50Hz / 1 Phase 2000W

A l'exclusion de

- *Récipients GN et couvercles*
- *Bouchon A*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an