

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9395006

Description brève du produit :

Avec ce bain-marie double à gaz, il est très facile de cuire des 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. Le brûleur situé sous le bac à eau est en acier inoxydable.

Compatible avec les récipients GN

Ce bain-marie professionnel peut être utilisé avec des récipients GN 1/1 ou GN 2/1. Ceux-ci ne sont pas inclus mais peuvent être commandés séparément dans notre boutique en ligne. Il est également possible d'utiliser des récipients GN 1/2 ou 1/3, mais il faut alors utiliser des barres d'adaptation. La hauteur maximale des récipients GN que vous pouvez utiliser est de 15 cm. L'acier inoxydable épais et le design ergonomique garantissent un chauffage efficace et rapide des produits. Ce bain-marie est équipé d'une veilleuse, d'un allumage électrique Piezo et d'une soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple. La température du bain-marie peut être réglée jusqu'à 90°C à l'aide du thermostat. L'eau du bain-marie ne dépasse jamais 100°C, de sorte que la température des aliments ne s'élève jamais au-dessus de 100°C et qu'ils ne peuvent ni bouillir ni brûler.

Nettoyage facile

Le bain-marie se salit à peine dans le cadre d'une utilisation normale. Toutefois, si vous devez nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint après utilisation et retirez les récipients GN. Attention, des gouttelettes 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

- Allumage électrique piézoélectrique
- Cuve monobloc entièrement étanche
- Équipé d'une veilleuse
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple
- Vidange facile et rapide par vanne d'eau rotative
- Brûleur en acier inoxydable sous le bac à eau

Caractéristiques du produit

- Poids net : 29,4 kg
- Dimensions : 80 x 70 x 28 cm L80 x P70 x H28cm
- Puissance totale : 4,0 kW
- Température : 90°C
- Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - gaz naturel
- Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL (propane / butane)

A l'exclusion

- *Récipients GN et couvercles*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an