

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9395005

Description brève du produit :

Un bain-marie fiable est l'appareil idéal pour chauffer les aliments de manière uniforme, sans qu'ils ne brûlent ou ne se séparent. Il est idéal pour vous aider à cuire les aliments lentement et à les garder chauds plus longtemps. Un bain-marie est un excellent moyen de maintenir au chaud de grandes quantités d'aliments pour de grands groupes de personnes, ce qui le rend très pratique dans des lieux tels que les cantines et pour les événements organisés par des traiteurs.

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, 1/2 et 1/3. Ceux-ci ne sont pas inclus mais peuvent être commandés séparément dans notre boutique en ligne. 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. 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. Ce bain-marie est également équipé d'un voyant lumineux qui indique que la bonne température a été atteinte.

Nettoyage facile

Un bain-marie ne se salit généralement pas beaucoup lors d'une utilisation normale. Pour nettoyer l'appareil, éteignez-le et retirez les récipients GN. Attention, des gouttes d'eau chaude peuvent s'écouler des bacs. Les récipients GN peuvent être mis au lave-vaisselle. Videz l'eau du bain-marie à l'aide du robinet. L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable lisse et peuvent donc être nettoyés avec un chiffon humide et 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 : 20 kg
- Dimensions : 40 x 70 x 28 cm L40 x P70 x H28cm
- Température : 90°C
- Puissance totale : 2,0 kW
- Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - gaz naturel
- Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL (propane / butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an