

Bain-marie électrique sur coffre (avec 4×bacs GN2/3-150mm)

OZTI · Réf. 7854.N1.80903.11



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	Construction inox
Caractéristique	régulation thermostatique
Modèle	série 900
Compatibilité	Restauration collective grande capacité, buffets chauds
Puissance	1KW
Tension	230 V – NPE
Poids	20
Dimensions	400*900*280 MM
Température	90°C

DESCRIPTION

Bain-marie électrique série 900, montage sur coffre, 4 emplacements GN2/3, grande capacité. Côté équipement, on retrouve : matériau Construction inox, régulation thermostatique, série 900. Idéal pour : Restauration collective grande capacité, buffets chauds. Conseil d'utilisation : Vérifier le niveau d'eau régulièrement. Le bain-marie est utilisé en cuisine pour sa cuisson lente et douce. Il permet aussi de réchauffer les aliments, de les maintenir à une température optimale tout en respectant les règles d'hygiène. Le puits d'eau peut être rempli manuellement. * Le drainage de l'eau avec commande rotative sur le panneau avant permet une vidange rapide et efficace. La température de l'eau est contrôlée par thermostat avec une valeur de température maximale de 90 ° C et un thermostat de sécurité pour assurer la protection thermique. Ce bain marie professionnel est l'allié idéal pour les professionnels de la restauration, collectivités, traiteurs et autres professionnels des métiers de bouche. Il permet aussi de réchauffer les aliments, de les maintenir à une température optimale tout en respectant les règles d'hygiène. Ce matériel est parfait pour garder à la bonne température vos plats préparés, sauces et préparations lors du service. Facile d'entretien grâce à ses bacs gastros amovibles en acier inoxydable.