



Fiche Technique

Bain marie électrique inox GN 1/1

Lacor - 69036

- Bain-marie professionnel fabriqué en acier inoxydable et adapté à la norme GN Gastronorm.
- Il est compatible avec des bacs hauteur 150mm : 1 bac 1/1, 2 bacs 1/2 ou 3 bacs 1/3.

- Le bain-marie électrique peut être utilisé dans une multitude de préparations, pour travailler les beures, les sauces, les chocolats ou pour pasteuriser des conserves.

- Sa principale caractéristique, il maintient la température de manière uniforme et constante, ce qui est très utile pour les aliments délicats.

- Autre utilisation possible très souvent utilisée dans les cuisines professionnelles : il permet de maintenir les préparations tempérées jusqu'au moment de servir le dîner.

- Il est équipé d'un système de contrôle de la température avec une plage allant de 30°C à 85°C, la température sélectionnée est assurée de manière constante, homogène et uniforme sur les aliments introduits.

- Ce bain-marie dispose d'une capacité de 24 litres et d'un robinet pratique qui permettra de vider plus facilement l'appareil.



Caractéristiques techniques

- Dimensions : L.290 x l.615 x H.300 mm.
- Puissance : 1300 W.
- Capacité : 24 litres.
- Tension - Voltage : 230 V - 50 Hz.