



FICHE TECHNIQUE BAIN-MARIE

CARACTERISTIQUE

Fonction

Bain Marie avec Robinet de Vidange
Température réglable en continu jusqu'à 85 °C
Interrupteur marche/arrêt et d'un voyant lumineux.

Capacité

10 Litres

Finition

Acier inoxydable
variateur de température
robinet de vidange
Cuve en Inox avec des bords lisses

Puissance

1,2 Kw - 230 V

Poids

8 Kg

Dimensions

L 622 x P 370 x H 262 mm
Profondeur de la cuve 150 mm



FONCTIONNEMENT

Livré sans bac GN

Convient aux bacs GN 1/1 jusqu'à 150 mm de profondeur

S'assurer que la vanne de vidange est fermée.

- Remplir d'eau chaude la cuve entre les niveaux minimum et maximum puis brancher l'appareil,
- Régler le thermostat
- Quand l'eau est préchauffée à 90° C minimum, le bain marie peut être utilisé.

Le bain-marie gastro inox à poser sur un plan de travail

Cet appareil sert au maintien en température des aliments par bain marie, et ne peut pas être utilisé pour du réchauffage ou de la cuisson.

Les aliments placés dans le bain marie doivent afficher une température supérieure à 63 ° C.