Morue: 114810112936

Bain-marie électrique à 1 cuve GN 1/1, puissance 1,2 kW, 37 × 63 × 27 h cm



Description

Bain-marie électrique à 1 cuve destiné à la restauration professionnelle, adapté à la cuisson indirecte et contrôlée des aliments.

Cet équipement facile à utiliser est particulièrement utile dans **les pâtisseries**, **les restaurants** et **les traiteurs**, où il garantit des performances élevées tout au long du service.

La préparation des aliments au bain-marie consiste à les cuire grâce à la chaleur produite par l'eau chaude placée en dessous. Les aliments sont protégés par **un bac GN 1/1** et ne sont pas exposés à la chaleur intense d'une flamme directe, ce qui leur permet de conserver leurs propriétés.

Conception et fonctionnement

Le design innovant et épuré de notre **bain-marie électrique professionnel à 1 cuve** se caractérise par des lignes angulaires aux arrondis réduits. Le produit est équipé d'une cheminée d'évacuation des fumées fabriquée à partir de matériaux particulièrement résistants aux chocs et à la corrosion.

La structure extérieure est en **acier inoxydable AISI 304 de 10/10**, un matériau résistant, performant et adapté au contact alimentaire.

Le **bain-marie professionnel à 1 cuve** est alimenté à l'électricité avec une puissance de **1,2 kW** et le contrôle de la température est géré par **un thermostat**. Le bouton situé à l'avant permet de régler la température avec une extrême précision, **de 30 à 100 °C**, en fonction de vos besoins de cuisson.

Le bouton de mise en marche est situé à l'avant, à côté du voyant marche/arrêt qui permet de vérifier lorsque la température souhaitée est atteinte.

Les dimensions du bain-marie électrique Ristoattrezzature sont de **37 x 63 x 27 h cm** à l'extérieur et de **15 cm** pour la cuve intérieure, pour un poids de seulement **6 kg**. Ces dimensions permettent de l'intégrer facilement dans votre espace de travail.

Nettoyage et entretien

Afin de garantir des performances optimales du **bain-marie électrique professionnel**, il est nécessaire **de remplir correctement la cuve avant la mise en marche**, en respectant le niveau minimum.

Avant de commencer toute **opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'appareil de la prise de courant**. Une fois le bain-marie vidé, il faut laver les pièces en acier **avec de l'eau chaude et un détergent neutre**. Veillez à **ne jamais utiliser de produits corrosifs ou particulièrement agressifs** qui endommageraient inévitablement l'acier inoxydable. **Tous les composants doivent ensuite être soigneusement séchés** à l'aide d'un chiffon sec **afin d'éliminer tout résidu de lavage**.

Pour l'entretien du bain-marie électrique à 1 cuve destiné à la restauration, veuillez noter que **le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé et/ou qualifié**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La cuisson au bain-marie est une méthode saine et simple pour préparer vos recettes. Grâce à cette technique, vous pourrez réaliser une **cuisson lente et contrôlée ,** idéale pour **faire fondre certains ingrédients, comme le chocolat, ou pour cuire des crèmes, des sauces et des gelées**.

Essayez de cuire de la viande et du poisson avec le **bain-marie professionnel à 1 cuve de Ristoattrezzature**, un appareil qui garantit un encombrement minimal, une consommation maîtrisée et un chauffage rapide.

La présence de nombreux orifices d'évacuation des gaz vous permettra de **mieux gérer les fumées dans la cuisine, en bénéficiant d'une meilleure circulation de l'air et d'un air plus sain**.

Utilisez cet appareil dans votre cuisine professionnelle également pour **réchauffer ou refroidir des aliments**: découvrez la **polyvalence** d'un appareil pratique et performant.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	410x680x300 mm
Dimensions de l'espace intérieur	150 mm
Dimensions extérieures	370x630x270 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	8 kg
Poids net	6 kg
Puissance électrique	1,2 kW
Température de fonctionnement	+30 +110 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	1 bac GN 1/1 + couvercle GN 1/1