

	Equipement	Bain-marie à gaz
Réf.: 130663	1 cuve L38,6xP68,7xH17 cm - L40xP90xH25 cm - 3 kW - 28 Kg - équipé de faux-fond en acier inox AISI 304, trop-plein et traverse.	



- Cet appareil est indispensable pour réchauffer les aliments et les maintenir à la bonne température, tout en préservant leur saveur et leurs propriétés nutritionnelles.
- Il garantit une sécurité et une fiabilité durant le service.
- La cuve du bain-marie emboutie en acier inox avec angles arrondis, est soudée au plan de travail pour faciliter les opérations de nettoyage.
- #GDonnées techniquesG#
- Cuve adaptée aux bacs GN 1/1 + 1/3 H15 cm.
- Thermostat de sécurité pour éviter le démarrage à sec.
- Réglage de la température de l'eau de 30 à 90°C.
- Vidange de l'eau avec trop-plein.
- Double fond perforé et traverse de support des bacs fourni en dotation.
- Brûleurs en acier inox à l'extérieur de la cuve.
- Réglage par vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple.

Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc

275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

www.promark-net.com

Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59