

	<b>Équipement</b>	<b>Bains-marie et récipients chauds</b>
<b>Réf.: 130982</b>	<b>Électrique - Top en inox AISI 304 - L40x73xH25 cm - 1,8 kW - 25 Kg</b>	



- Ces appareils aux multiples talents sont fondamentaux pour réchauffer et maintenir les aliments à la bonne température en préservant leurs saveurs et leurs vertus.

#### #GAvantagesG#

La cuve présente des angles arrondis pour faciliter le nettoyage et un fond incliné pour favoriser l'écoulement de l'eau.

Le récipient chaud est la solution idéale pour préserver la bonne température et le croustillant des fritures.

Conçu pour un fonctionnement à sec, il est doté d'un système de chauffe supérieur et inférieur.

#### #GDonnées techniquesG#

Cuves adaptées aux bacs GN 1/1, H15 cm dans le module L40.

Double capacité pour le module de 80 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 fournis en dotation.

#### #GBain-marie à gazG#

Brûleurs en acier inox à l'extérieur de la cuve.

Réglage par vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple.

#### #GBain-marie électriqueG#

Résistances protégées à l'extérieur de la cuve et chauffage à contrôle thermostatique.

#### 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

#### 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