



Double bain-marie chauffant gn 1/1 h11025

Plaque de cuisson double bain-marie avec robinets de vidange. Capacité : 2 récipients GN 1/1 - profondeur 150 mm. Puissance 3000 W.

Réchaud bain-marie double avec deux robinets de vidange anti-goutte qui permet de chauffer deux plats différents en même temps, même s'ils nécessitent des températures et des temps de chauffe différents, grâce aux deux thermostats et aux deux interrupteurs indépendants. Il est équipé de deux robinets de vidange qui permettent de vider l'eau directement sans perdre de temps à le faire manuellement. L'appareil est un élément essentiel dans les cuisines professionnelles (hôtel, restaurant, diner et aussi dans les services de catering), il permet de servir les aliments préparés à l'avance comme s'ils sortaient du four et de les rendre impeccables en conservant toutes leurs caractéristiques comme s'ils étaient fraîchement cuits. C'est un élément clé de la réussite des services de table à la française où les plats sont servis en même temps, du style russe (ou Guéridon) où le serveur montre aux convives le plateau avec les aliments et le place sur une rallonge sur les côtés de la table où les convives se servent eux-mêmes, et aussi du service de buffet où les plats sont placés sur la table de buffet où les convives se servent eux-mêmes et où le serveur ne sert que les plats chauds placés dans le chafing dish.

Le choix du matériau à partir duquel le produit est fabriqué est également important : l'acier inoxydable, qui garantit une résistance élevée à l'usure, aux agents atmosphériques ainsi qu'à tous les types de température, et ne dégage pas de fumées nocives. En outre, il est très résistant à la corrosion, grâce au chrome à partir duquel cet alliage est fabriqué, qui crée une patine protectrice à la surface du produit.

En outre, l'acier inoxydable est recyclable et recyclé à l'infini, à tel point qu'il est qualifié de « matériau vert par excellence ».

Le produit est conforme à toutes les réglementations et directives CE en vigueur en la matière et garantit une sécurité d'utilisation optimale ainsi qu'une hygiène maximale.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- Equipé de 2 robinets pour l'évacuation de l'eau
- Capacité : 2 compartiments GN 1/1 (530 x 325 mm selon la classification Gastronorm, qui indique les dimensions extérieures du récipient utilisé dans les cuisines professionnelles) - profondeur 150 mm
- Thermostat réglable de 0° à 90°C
- Puissance : 3000 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 19 Kg

INFORMATIONS

- Hauteur en mm 220.0000
- Largeur en mm 660.0000
- Profondeur en mm 540.0000
- Type avec robinet
- Fonctionnement à bain-marie
- Numero vasche/pentole 2

