

**HOLITY.COM**

Chauffe-assiettes Bain-marie avec 2 récipients h11027

.Chauffe-sauces bain-marie de comptoir avec deux récipients de 4,5 litres chacun. Puissance 400 W

Également excellent pour les boulangeries, ce chauffe-sauce de type bain-marie permet de réchauffer au bain-marie tout en maintenant au chaud une sauce, une soupe ou une garniture.

Il est indispensable dans les cuisines professionnelles des hôtels, restaurants, cafétérias et cantines d'entreprise. Il permet de maintenir au chaud jusqu'à deux types de sauces ou une plus grande quantité d'une même préparation pour assaisonner différents types d'aliments à des moments différents, ou pour servir les mêmes plats à vos clients à des moments différents, comme c'est le cas dans tous les restaurants et hôtels où des menus à la carte sont servis tout au long des heures d'ouverture.

Le chauffe-sauces bain-marie est réalisé en acier inoxydable, un alliage indestructible grâce à l'acier qui le rend très résistant même à des températures très élevées et très basses sans dégager de fumées nocives, et au chrome qui le protège de la corrosion en créant une pellicule protectrice sur la surface. En raison précisément de sa composition, il s'agit d'un produit recyclable et non polluant, et il est également sûr car il est conforme aux règlements et directives CE en vigueur en la matière.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- Capacité des récipients : 2 x 4,5 litres
- Récipients et couvercles en acier inoxydable inclus
- Thermostat réglable de 30° à 90°C
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 600 x H 350 mm
- Poids : 9,5 Kg

INFORMATIONS

- Hauteur en mm 350.0000
- Largeur en mm 300.0000
- Profondeur en mm 600.0000

- **Type** sans robinet
- **Fonctionnement** à bain-marie
- **Numero vasche/pentole** 2

HOLITY.COM

Chauffe-assiettes Bain-marie avec 2 récipients h11027



HOLITY.COM