



Bain-marie électrique Série 600 EB604 400mm



Codes produits :

Référence 6019A

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et Design :

- Construction **monobloc en acier inoxydable**, avec soudure continue pour une durabilité maximale et une résistance à la corrosion.
- **Cuve à eau de grande capacité**, compatible avec des récipients GN 1/1 standard (conteneurs non inclus).
- Panneau frontal avec **contrôle accessible pour régulation et vidange**.

Dotation Incluse :

- **Élément chauffant en silicone** sous la cuve avec coupure thermique automatique.
 - **Thermostat réglable** jusqu'à 90 °C, avec **thermostat de sécurité** indépendant.
 - **Robinet de vidange frontal** pour un nettoyage rapide.
 - **Connexion électrique monophasée** à 220/240 V.
 - Système de **remplissage manuel d'eau**.
-



Spécifications Techniques :

- **Modèle** : EB604
- **Code** : 6019A
- **Type d'énergie** : Électrique (220/240 V, 50/60 Hz)
- **Puissance totale** : 800 W
- **Capacité** : 13 litres
- **Dimensions de l'équipement** : 400 x 600 x 265 mm
- **Dimensions de la cuve** : 245 x 465 x 120 mm
- **Poids brut** : 13 kg
- **Volume d'emballage** : 0,10 m³
- **Récipients inclus** : Non

Caractéristiques Additionnelles :

- Idéal pour maintenir les sauces, crèmes, garnitures ou plats cuisinés à température constante.
- Sécurité renforcée avec double contrôle thermique.
- Design hygiénique et facile à nettoyer.
- Préparé pour des récipients gastronorm GN 1/1.
- Parfait pour buffets, traiteurs et lignes chaudes d'auto-service.

caractéristiques du produit :

Largeur: 400mm
Fonds: 600mm



Shop name

Puissance en Watts: 800W

Type: Dessert

Chaleur: Baño María

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Description brève du produit :

Équipement conçu pour maintenir les aliments cuisinés à la température idéale de service, par chauffage indirect par eau chaude. Idéal pour les lignes d'auto-service, buffets et cuisines professionnelles.

Galerie de produits :