



Bain-marie électrique Série 600 DRNSBE-4060 400mm



Codes produits :

Référence 6352D

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et design

- **Construction en acier inoxydable**, résistant et durable.
- **Design de comptoir**, compact et fonctionnel.
- **Cuve monobloc** en acier inoxydable, sans joints pour faciliter le nettoyage.
- Équipé d'un **robinet de vidange**, pour un vidage rapide et sûr.
- **Pieds réglables** pour un nivellement parfait sur toute surface.
- Esthétique professionnelle avec finition hygiénique.

Dotation incluse

- 1 cuve monobloc en acier inoxydable.
-



-
- Capacité compatible avec **GN 2/3**.
 - Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C.
 - Robinet de drainage frontal.
 - Pieds ajustables.
 - Interrupteur d'allumage et contrôles accessibles.

Spécifications techniques

- **Modèle** : DRNSBE-4060
 - **Référence** : 6352D
 - **Type d'installation** : Sur comptoir
 - **Type d'alimentation** : Électrique
 - **Puissance** : 1 kW
 - **Tension** : 220 V / 50 Hz
 - **Plage de température** : 30 °C – 90 °C
 - **Capacité de cuve** : GN 2/3
 - **Type de cuve** : Monobloc en acier inoxydable
 - **Système de vidange** : Robinet frontal
 - **Matériau de construction** : Acier inoxydable
 - **Pieds ajustables** : Oui
 - **Dimensions (mm)** : 400 x 630 x 300
 - **Poids net** : 17 kg
 - **Volume** : 0,11 m³
-
-



Caractéristiques supplémentaires

- **Idéal pour maintenir des aliments chauds** à température constante sans dessécher.
- **Thermostat réglable**, permet de contrôler la température avec précision entre 30 et 90 °C.
- **Design hygiénique avec cuve monobloc**, évite l'accumulation de résidus.
- **Vidange rapide de l'eau** par robinet frontal.
- **Construction 100 % en acier inoxydable**, de haute durabilité.
- **Pieds réglables**, assurent la stabilité sur toute surface.
- **Facile à entretenir**, nettoyage rapide et opération simple.
- **Conçu pour un usage continu dans des environnements professionnels.**

caractéristiques du produit :

Largeur: 400mm
Fonds: 630mm
Puissance en Watts: 1000W
Type: Dessert
Chaleur: Baño María
Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Description brève du produit :

Bain-marie électrique de comptoir conçu pour maintenir des aliments chauds à température constante de manière douce et uniforme. Fabriqué en acier inoxydable avec cuve monobloc et thermostat réglable, il est idéal pour des environnements professionnels tels que cuisines industrielles, buffets ou zones d'auto-service. Son design ergonomique et compact le rend facile à installer, à utiliser et à nettoyer.



Shop name

Galerie de produits :

