



Bain-marie trois bacs BT-3 ZCK165BT



Codes produits :

Référence 1757

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

• Avantages et inconvénients du Bain-Marie

Avantages

- **Polyvalence** : Idéal pour maintenir au chaud sauces, chocolats, produits laitiers et plats préparés, sans perdre de saveur ni de texture.
- **Robinet de vidange** : Facilite le drainage de l'eau, ce qui fait gagner du temps dans l'entretien.
- **Inclut des accessoires** : Livré avec 3 bacs GN 1/3 fond 150mm et leurs couvercles, prêt à l'emploi.
- **Contrôle précis** : Thermostat avec une large plage (31-95°C), adaptable à divers aliments.
- **Design hygiénique** : Fini élégant, soudure sans coutures et bord intérieur lisse qui facilite le nettoyage.
- **Indicateurs lumineux** : Signalent quand la température adéquate est atteinte.
- **Durabilité** : Fabriqué entièrement en acier inoxydable.
- **Stabilité** : Pieds en caoutchouc qui évitent les mouvements indésirables pendant son utilisation.

Inconvénients

- **Précaution avec l'eau chaude** : À manipuler avec soin lors du nettoyage, car l'eau peut être à des températures élevées.
- **Pas de roulettes** : Cela peut rendre sa mobilité difficile dans les cuisines avec un espace réduit.
- **Capacité limitée** : Bien qu'il soit compatible avec des plateaux GN allant jusqu'à 15 cm, cela pourrait ne pas suffire pour de grands volumes d'aliments.



caractéristiques du produit :

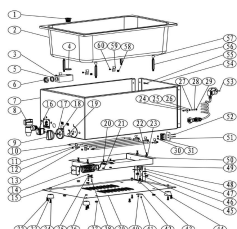
Largeur: 350mm
Fonds: 595mm
Poids: 10 kg
Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz
Puissance en Watts: 1200W
Type: Dessert
Mesure: 350x595x280mm
Mesure: 350x595x280mm
Chaleur: Baño María
Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Description brève du produit :

Le **Bain-Marie professionnel** est un outil indispensable pour maintenir au chaud ou chauffer lentement des aliments sans risque de les brûler ou d'altérer leur saveur. En utilisant la chaleur indirecte par le biais d'eau chaude (max. 95°C), il évite que les aliments bouillent, garantissant des textures et des saveurs cohérentes.

Grâce à son design élégant et fonctionnel, il est idéal pour les restaurants, buffets et événements. De plus, son nettoyage est simple : les récipients GN sont compatibles avec le lave-vaisselle, et le robinet de vidange aide à éliminer facilement l'eau.

Galerie de produits :





Shop name