



Bain-marie électrique de table OPE 4070



Codes produits :

Référence 5054

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Caractéristiques principales :

- **Fonctionnement** : Utilise de l'eau chaude pour conserver les aliments à des températures de service allant jusqu'à 90 °C.
- **Conception pratique** :
 - Remplissage manuel d'eau et drainage rapide via un contrôle rotatif sur le panneau avant.
 - Construction monobloc avec cuve à eau scellée par soudage continu robotisé pour une durabilité et une hygiène accrues.
- **Régulation de température** : Thermostat réglable avec thermostat de sécurité intégré.
- **Chauffage efficace** : Éléments de chauffage en silicone situés sous la cuve, avec coupure thermique pour protection.
- **Compatibilité** : Compatible avec les contenants Gastronorm standard GN 1/1.

Spécifications techniques :

- **Puissance** : 1 kW.
- **Tension d'alimentation** : 230 V / NPE.
- **Dimensions** : 400x700x280 mm.
- **Poids** : 12 kg.



Certification CE : Conforme aux normes européennes de qualité et de sécurité.

caractéristiques du produit :

Largeur: 400mm

Fonds: 700mm

Poids: 11,90 Kg

Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz

Puissance en Watts: 1000W

Type: Dessert

Modèle:

Mesure:

Chaleur: Baño María

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Description brève du produit :

Bain-marie électrique de table conçu pour maintenir les aliments cuits à des températures optimales de service dans les cuisines professionnelles.

Galerie de produits :

