

Bain-marie 3 GASTRO | Réf. 301110

COMPOSITION

- 6 Bacs
- 6 Couvertures
- 2 Réglettes séparateurs de bac

Fonction

Maintien en température des aliments

Finition

Inox

Puissance

2,1 kW - 230 V
Équipé d'une prise monophasée 16 A

Poids

43,69 Kg

Dimensions

127 x 66 x H 90 cm



A

B

- A : Thermostat
- B : Interrupteur général

FONCTIONNEMENT

S'assurer que la vanne de vidange est fermée (située sous la cuve),

- Remplir d'eau chaude la cuve entre les niveaux minimum et maximum,
- Brancher l'appareil,
- Mettre l'interrupteur général B sur 1,
- Régler le thermostat A sur 100°C pour maintenir les aliments à plus de 63°C,
- Quand l'eau est préchauffée à 90°C minimum, le bain marie peut être utilisé.

Cet appareil sert au maintien en température des aliments par bain marie, et ne peut pas être utilisé pour du réchauffage ou de la cuisson. Les aliments placés dans le bain marie doivent afficher une température supérieure à 63°C.

Bain-marie 1 GASTRO | Réf. 301120

COMPOSITION

3 Bacs
3 Couvertcles

Fonction

Maintien en température des aliments

Finition

Inox

Puissance

1,2 Kw - 230 V
Équipé d'une prise monophasée 16 A

Poids

8,29 Kg

Dimensions

36 x 64 x H 45 cm



A B C

A : Vanne de vidange
B : Voyant thermostat
C : Thermostat

FONCTIONNEMENT

S'assurer que la vanne de vidange est fermée.

- Remplir d'eau chaude la cuve entre les niveaux minimum et maximum,
- Brancher l'appareil,
- Régler le thermostat (pour augmenter, tourner vers la droite), le maximum correspond a plus de 63° C. Le voyant s'allume lorsque l'appareil chauffe,
- Quand l'eau est préchauffée à 90° C minimum, le bain marie peut être utilisé.

Cet appareil sert au maintien en température des aliments par bain marie, et ne peut pas être utilisé pour du réchauffage ou de la cuisson. Les aliments placés dans le bain marie doivent afficher une température supérieure à 63 ° C.