

Bain Marie pour Chocolat Blanc - 3,8 L

LR69618



Le Bain Marie pour Chocolat Blanc - 3,8 L est l'équipement essentiel pour les professionnels recherchant une précision dans la préparation de couvertures chocolatées. Équipé d'un thermostat réglable de 0 à 60°C et d'un chauffage 3D pour une distribution homogène de la chaleur, ce modèle assure un glaçage parfait et une brillance exceptionnelle pour toutes pâtisseries. Sa cuve en acier inoxydable 18/10 garantit une facilité de nettoyage, même au lave-vaisselle. La capacité de 3,8 L est idéale pour une utilisation efficace sans être encombrante.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Vanne de Vidange : Non	Température Minimum (°C) : 0
Température Maximum (°C) : 60	Nombre de Cuves : 1	Longueur (mm) : 240
Profondeur (mm) : 420	Hauteur (mm) : 140	Poids (kg) : 1,94
Puissance (W) : 80	Taille GN : /	Capacité (L) : 3,8
Type d'Inox : Acier Inox 18/10		

Informations Logistiques :

Largeur : 420 mm	Profondeur : 240 mm	Hauteur : 140 mm
------------------	---------------------	------------------