



## Bain-Marie Sur Baie Libre

AMBASSADE DE BOURGOGNE  
Ref CME810 M

- L 800 x P 650 x H 900 mm
- Capacité 1 bac gastronome 2/1
- Vanne de vidange intégrée pour plus de confort

Expédié sous 8 jours  
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite

**1540.00 € HT**

### INFORMATIONS PRODUIT

Bain-Marie Sur Baie Libre

Ref: CME810 M

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Bain marie Professionnel sur baie libre. Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme GN2/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150mm.

La Cuve inox est emboutie à angles rayonnés. Le bain marie dispose d'une vanne de vidange. Livré sans échelles et sans bacs. Le bain marie dispose d'une grille de fond pour éviter de boucher l'évacuation d'eau.

Ce modèle convient parfaitement pour les différentes préparations ( sauces, plats et sous vide) qui demande une remise ou un maintien en température.

Bain marie modulaire pouvant s'intégrer dans une ligne de cuisson ambassade de bourgogne

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                     |   |
|---------------------|---|
| Matériau            | Cuve inox emboutie à angles rayonnés  |
| Nombre cuve         | Conçu pour recevoir 1 bac gastronome 2/1 ou toute composition de sous multiples |
| Profondeur cuve     | 150 mm  |
| Vanne de vidange    | oui   |
| Dimensions          | L 800 x P 650 x H 900 mm  |
| Puissance / Tension | 2000 W / 230 V  |
| Dotation            | Sans bacs<br>Sans échelles<br>Sans portes<br>Avec Grille de fond                |
| Thermostat          | 30 à 110 °C   |

