



Ref.**69617**

BAIN MARIE POUR CHOCOLAT 1.5L - 80W

ARTICLE DESCRIPTION

- Parfait pour élaborer des nappages de grande qualité et les garder à la température souhaitée pendant des heures.
- Idéal pour obtenir un glaçage brillant pour les gâteaux, tartes, cakes pop, muffins, etc.
- Conteneur GN1/6 (1,50L) et couvercle extractible en acier inoxydable 18/10 pour garantir un nettoyage rapide et efficace (compatibles avec le lave-vaisselle).
- Réglage de la température par thermostat de 0°C à 60°C
- Chauffe 3D ; la chaleur est répartie uniformément sur toute la surface du récipient.
- Indicateur lumineux, qui s'allume dès que la température souhaitée est atteinte.
- Compatible avec les cuves GN1/6 de Lacor.

FEATURES

General characteristics

Caractéristiques générales	Parameter
Dimensions de l'article	22.6x26x14.3 cm
Garantie	36 Meses
BPA FREE	1.5 L
Couleur	Blanco
Matériau	Inox 18/10 (cubeta)
Poids net de l'article	1.3 kg
Poids de l'article avec emballage	1.6 kg

Technical specifications

Caractéristiques techniques	Parameter
Longueur câble	96 cm
Plage de température	0 - 60°C
Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V
Puissance	80 W
Capacité	1.5 L

Logistic information

Données logistiques	Parameter
Poids brut de l'article (g)	1685.0000
Dimensions Inner (mm)	503x320x350
Poids brut Inner (g)	7381.0000
Unité/boîte Inner	4
EAN 13	8414271696176
DUN 14 inner	18414271696173
douanière classification	8516797090
Dimensions emballage de l'article	300x245x160

SPARE PARTS

Ref.	Description
R69617A	COUVERCLE GN1/6 FONDOIR A CHOCOLAT 69617
R69617B	CONTENEUR GN1/6 FONDOIR A CHOCOLAT 69617
R69617C	COMMUTATEUR ON/OFF FONDOIR CHOCOLAT69617