

BM-02W—Professionell såsvärmare / soppvärmare

Kvalitativ soppvärmeri för restauranger, matsalar, mm. Lämpar sig för att värma soppor och för att värma t.ex. pastasåser. Den värmer skonsamt produkten i ett vattenbad, Bain-Marie metoden, är en fransk term för en produkt som används för att sakta, mildt och varsamt värma produkter till termostatreglerad temperatur.

Utrustad med:

- Bain-Marie värmeri
- Värmereglering 30-90 ° C
- Dräneringsutlopp



För soppor, såser mm

Teknisk information

2 st behållare	4,5 L vardera
Mått BxDxH (cm)	30 x 60 x 35
EI	700W 230V 50Hz

