

# Bains-marie Pasto

La cuisson sous vide pour les professionnels



## Choix des couleurs



Acier inoxydable



Noir

## Caractéristiques

- Maintient la température de l'eau à  $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 0.36^{\circ}\text{F}$ )
- Plage de température allant jusqu'à  $95^{\circ}\text{C}$  ( $203^{\circ}\text{F}$ )
- Chauffage rapide
- Minuterie allant de 0 à 999 mins avec alarme sonore
- Livré avec couvercle en acier inoxydable
- Disponible en noir et acier inoxydable
- Disponible en 5, 12 et 26L
- Garantie 2 ans

## Bains-marie Pasto

La cuisson sous vide pour les professionnels.

Une gamme de bains-marie hautes performances pour cuissons sous vide, disponibles en 5, 12 et 26 litres. Ergonomique, il s'adapte parfaitement aux cuisines professionnelles et offre aux utilisateurs une excellente homogénéité et uniformité de température de  $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ , idéale pour les cuissons basse température et jusqu'à  $95^{\circ}\text{C}$ .

Les performances de cuisson, la simplicité d'utilisation et les gains économiques liés à l'utilisation du bain-marie Pasto, permettent aux chefs d'optimiser leur travail et d'offrir des plats de grande qualité, jour après jour. Tous les produits de la gamme Pasto sont fabriqués en Grande Bretagne; extrêmement robustes, ils sont livrés avec une garantie de 2 ans.

### Puissance de chauffe (W):

**5 litres** 350  
**12 litres** 800  
**26 litres** 1400

### Dimensions (h x p x l):

**5 litres** 237mm x 197mm x 337mm  
**12 litres** 237mm x 377mm x 337mm  
**26 litres** 237mm x 553mm x 339mm

### Dimensions Utiles (p x l):

**5 litres** 131mm x 281mm  
**12 litres** 281mm x 306mm  
**26 litres** 481mm x 278mm

# Creative Cuisine

by Grant



## Autres produits de la gamme

### Pour les professionnels

- Thermo plongeur Vortice

### Pour la maison

- Contrôleur de température Uno
- Bains-marie Primo
- Vuoto: mise sous vide de sac
- Cuiseur Paiolo
- Compagno: contrôleur Uno et cuiseur Paiolo
- Compagno+: Uno, Paiolo et Vuoto

## A propos de Grant Creative Cuisine

Grant Creative Cuisine propose une gamme complète de thermoplongeurs portatifs et de bains-marie pour cuisson sous vide de haute qualité, destinés aux professionnels et aux particuliers. Nos produits sont utilisés au quotidien par des chefs mondialement reconnus, parmi lesquels, Marcus Wareing, Angela Hartnett MBE et Ashley Palmer Watts.

Avec plus de 60 ans d'expérience de conception et fabrication de systèmes sophistiqués de contrôle de la température de fluides, Grant est réputé mondialement pour sa qualité, sa fiabilité, son service et son support haut de gamme.

Grant propose une gamme d'appareils allant du contrôleur de température Uno, aux bains-marie Primo, pour la cuisine à la maison, ainsi que les bains-marie Pasto et thermoplongeurs portatifs Vortice pour les professionnels de la restauration. Tous les produits de Grant sont fabriqués en Grande Bretagne et livrés avec une garantie sur tout le produit. Ils sont le choix préféré des grands chefs du monde entier en raison de leur qualité, fiabilité et durabilité

### Pour plus d'informations:

WISMER

Distributeur exclusif GRANT France

Zone Inova 3000, allée n°5, 88150 THAON LES VOSGES

**Tel:** 03 29 82 27 71 **Email:** [contact@wismer.fr](mailto:contact@wismer.fr)

**Fax:** 03 29 35 30 06 **Web:** [www.wismer.fr](http://www.wismer.fr)