

# Chauffe Soupe Inox 10L Électrique 220V - Bain-Marie Professionnel



## Caractéristiques Techniques

<b>Brands</b>	Soteq
<b>Capacité</b>	10 Litres
<b>Alimentation</b>	220V / Électrique

## Description

Le **chauffe soupe professionnel inox 10L** est un appareil indispensable pour les cuisines professionnelles, les buffets, hôtels et services de restauration rapide. Grâce à son système électrique en **220V**, il permet de maintenir les préparations à température idéale sans les brûler ni altérer leur qualité.

Conçu en acier inoxydable, ce **chauffe soupe professionnel** garantit une excellente hygiène, une grande résistance à la corrosion et une facilité de nettoyage optimale. Sa capacité de **10 litres** le rend parfaitement adapté aux services à volume moyen, tout en assurant une distribution fluide des soupes, sauces, veloutés ou crèmes.

Le système de chauffe fonctionne selon le principe du **bain-marie**, assurant une diffusion homogène de la chaleur et évitant les surchauffes directes. Cela permet de conserver la texture et le goût des aliments pendant de longues heures de service.

Ce **chauffe soupe inox professionnel 10L** est très utilisé dans les restaurants, hôtels, cantines, buffets et événements traiteur. Compact et pratique, il s'intègre facilement sur un comptoir ou une table de service.

Fiable, simple à utiliser et économique, ce modèle est une solution idéale pour maintenir vos préparations chaudes en continu tout en garantissant une qualité de service professionnelle.