

# Chauffe Soupe Noir 10L Électrique - Bain-Marie Professionnel Inox



## Caractéristiques Techniques

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

## Description

Le **chauffe soupe professionnel noir 10L** est un appareil indispensable pour les cuisines professionnelles, buffets, hôtels et services de restauration. Conçu pour maintenir les préparations chaudes à température constante, il garantit un service fluide et qualitatif.

Fonctionnant en **220V électrique**, ce **chauffe soupe bain-marie professionnel** permet une chauffe douce et homogène, évitant la surcuisson ou la dégradation des textures. Il est idéal pour les soupes, veloutés, sauces, crèmes et préparations liquides.

Sa capacité de **10 litres** permet un service continu adapté aux restaurants, hôtels, cantines et événements traiteur. Son design compact en finition noire lui donne un aspect moderne et professionnel, tout en s'intégrant facilement sur un comptoir de service.

Le système bain-marie assure une distribution uniforme de la chaleur, garantissant la conservation optimale du goût et de la qualité des aliments pendant plusieurs heures.

Robuste, pratique et simple d'utilisation, ce **chauffe soupe noir professionnel 10L** est un excellent choix pour les établissements cherchant un équipement fiable, esthétique et efficace pour le maintien au chaud.