



Page catalogue : 102

Bain-marie électrique GN 1/1 h150 mm -Top-

E7/BM4T

Bain-marie

Descriptions

mm (L x P x H)	400 x 700(730) x 250/320
kW	1.5
Poids Brut (kg)	20 kg
Voltage	230/1N 50-60Hz
Volume (m ³)	0.2 m ³

Détails du produit

- Dimensions cuve : 310x510xh160mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.

NB : livré sans bacs gastronorm.

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 soudée (en continu), avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, un robinet de vidange (à bille) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température de 30°C à 90°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

Les +

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le

soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"