

# BAINS-MARIE GAZ

GN 1/1

## RÉFÉRENCE

MO70/40BMGP

## DÉSIGNATION

BAIN-MARIE GAZ - GN 1/1 - PLACARD 1 PORTE

## TECHNIQUE

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Température réglage de 30°C à 90°C
- Appareil équipé d'un trop-plein vertical
- Les bains-marie gaz et électriques sont des appareils de maintien en température des sauces, garnitures et autres aliments
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- Le thermostat de sécurité se déclenche en cas d'activation du chauffage sans eau dans la cuve, réinitialisation manuelle
- Chauffage par tubulaire en acier inoxydable, brûleur à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité
- Mise en marche automatique par dispositif Piezo
- Approvisionnement en gaz par robinet thermostatique



### PLACARD 1 PORTE

| Réf.        | Volume (m³) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Dim. (mm) L x P x H | Prix (h.t) € |
|-------------|-------------|----------------|------------|---------------------|--------------|
| MO70/40BMGP | 0,4         | 3              | 53         | 400 x 730 x 870     |              |