

# BAINS-MARIE GAZ

## 2 X GN 1/1

### RÉFÉRENCE

MO70/80BMG

### DÉSIGNATION

BAIN-MARIE GAZ - 2 X GN 1/1 - PLACARD OUVERT

### 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 OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80BMG	0,8	6	69	800 x 730 x 870	