

BAINS-MARIE GAZ

2 X GN 1/1

RÉFÉRENCE

MO70/80BMG-T

DÉSIGNATION

BAIN-MARIE GAZ - 2 X GN 1/1 - TOP

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



TOP

| Réf. | Volume (m³) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Dim. (mm) L x P x H | Prix (h.t) € |
|--------------|-------------|----------------|------------|---------------------|--------------|
| MO70/80BMG-T | 0,4 | 6 | 53 | 800 x 730 x 250 | |