Bain-marie électrique de table, 1 cuve GN 1/1 + 2x GN 1/4, h150 mm



Codes produits :

Référence : MS66BMET

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 300
Largeur (mm): 600
Profondeur (mm): 600
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 3
Taille & Capacité: GN 1/1 + 2x GN 1/4 h:150 mm
Capacité brut: GN 1/1 + 2x GN 1/4 h150 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 26
Alimentation 2: Monophasé 230V
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 600mm
Format bacs GN et EN: GN 1/1 (53x32.5cm)
Format bacs GN et EN: GN 1/4 (26.5x16.2cm)
Format bacs GN et EN: GN 1/3 (32.5x17.6cm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Ce bain-marie électrique de table, 600 mm de large, 1 cuve GN 1/1 + 2x GN 1/4, hauteur 150 mm. Il s'utilise en restauration, en collectivité ou en traiteur, pour le service de buffets et le maintien en température de sauces, plats mijotés ou garnitures, sans faire bouillir l'eau ni dessécher les plats.

Points forts :

- **Capacité : 1 cuve GN 1/1 + 2x GN 1/4, h150 mm**
- **Plan supérieur, cuve et fond en acier inox 18/10**
- **Chauffage par résistances blindées, thermostat réglable 30-90°C**
- **Vidange par robinet à bille sur le panneau frontal**

Ce bain-marie électrique de table, 600 mm de large, 1 cuve GN 1/1 + 2x GN 1/4, hauteur 150 mm. Il s'utilise en restauration, en collectivité ou en traiteur, pour le service de buffets et le maintien en température de sauces, plats mijotés ou garnitures, sans faire bouillir l'eau ni dessécher les plats.

Bain-marie électrique de table

Ce bain-marie, 600 mm de large, dispose d'une cuve GN 1/1 + 2x GN 1/4, hauteur 150 mm. Plan supérieur, cuve et fond réalisés en acier inoxydable 18/10.

Chauffage et vidange

Chauffage par résistances blindées, avec thermostat réglable de 30°C à 90°C. Vidange de l'eau par un robinet à bille placé sur le panneau frontal.

Contrôle de fonctionnement

Lampe témoin pour le contrôle du bon fonctionnement de l'appareil.

Caractéristiques

Capacité 1 cuve GN 1/1 + 2x GN 1/4, h150 mm. Puissance 3 kW, sous 230V monophasé. Dimensions L x P x H 600 x 600 x 300 mm, poids 26 kg.

- **Plan supérieur, cuve et fond en acier inox 18/10**
- **Chauffage par résistances blindées**
- **Thermostat réglable de 30°C à 90°C**
- **Vidange par robinet à bille sur le panneau frontal**
- **Lampe témoin de bon fonctionnement**
- **Capacité : 1 cuve GN 1/1 + 2x GN 1/4, h150 mm**
- **Puissance : 3 kW, sous 230V monophasé**
- **Dimensions : L x P x H 600 x 600 x 300 mm**
- **Poids : 26 kg**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de ce bain-marie ?

Une cuve GN 1/1 + 2x GN 1/4, hauteur 150 mm.

Comment l'eau est-elle vidangée ?

Par un robinet à bille placé sur le panneau frontal.

Quelle est la plage de température de ce bain-marie ?

Elle va de 30°C à 90°C, réglable par thermostat.