Bain-marie électrique, top, GN 1/1+1/3



Codes produits :

Référence : VS9040BMET

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 250
Largeur (mm): 400
Profondeur (mm): 900
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 2,2
Taille & Capacité: GN 1/1 + 1/3 h:100 mm
Capacité brut: GN 1/1 + 1/3 h100 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 26,5
Alimentation 2: Monophasé 230V
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 900mm
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, format top, pour conteneurs GN 1/1 + 1/3. 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 :

- **Convient aux conteneurs GN 1/1 + 1/3, hauteur maximale 10 cm**
- **Cuve en acier inoxydable AISI 304, réglage 30°C à 90°C**
- **Plateau en AISI 304 épaisseur 20/10, alignement affleurant**
- **Drain de trop-plein vertical**

Ce bain-marie électrique, format top, pour conteneurs GN 1/1 + 1/3. 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 top, format GN 1/1+1/3

Ce bain-marie, format top, est construit avec panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plateau en AISI 304 épaisseur 20/10, conçu pour un alignement affleurant. Cuve en acier inoxydable AISI 304, réglage de la température de 30°C à 90°C.

Chauffe

Éléments chauffants blindés en incoloy sous la cuve. Le thermostat de sécurité se déclenche en cas d'activation du chauffage sans eau dans la cuve, réarmement manuel.

Capacité et sécurité

Convient aux conteneurs GN 1/1 + 1/3 d'une hauteur maximale de 10 cm (non inclus). Appareil équipé d'un drain de trop-plein vertical. Voyant orange sur le panneau de commande indiquant l'activation des éléments chauffants.

Caractéristiques

Format GN 1/1 + 1/3, puissance 2,2 kW, sous 230V monophasé. Dimensions L x P x H 400 x 900 x 250 mm, poids 26,5 kg.

- **Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable**
- **Plateau en AISI 304 épaisseur 20/10, alignement affleurant**
- **Cuve en acier inoxydable AISI 304, réglage 30°C à 90°C**
- **Drain de trop-plein vertical**
- **Convient aux conteneurs GN 1/1 + 1/3, hauteur maximale 10 cm (non inclus)**
- **Puissance : 2,2 kW, sous 230V monophasé**
- **Dimensions : L x P x H 400 x 900 x 250 mm**
- **Poids : 26,5 kg**

Questions fréquentesQuel format de conteneur accepte ce bain-marie ?

GN 1/1 + 1/3, hauteur maximale 10 cm (non inclus).

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

Elle va de 30°C à 90°C.

Quelle est l'alimentation de ce bain-marie ?

Elle est électrique, 2,2 kW, sous 230V monophasé.