Bain-marie gaz, top, GN 2/1+2x GN 1/3



Codes produits :

Référence : VS9080BMGT

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 250
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 900
Puissance kW Gaz: 6
Taille & Capacité: 1x GN 2/1 + 2x GN 1/3 h:100 mm
Capacité brut: GN 2/1 + 2x GN 1/3 h100 mm
Alimentation: Gaz
Poids kg: 50
Alimentation 2: Triphasé 400V
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 Alimentation GAZ: Oui
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Entrée d'eau: 1/2"
Type de transport: Palette
Type de connection Gaz (inch): 1/2"

Ce bain-marie gaz, format top, pour conteneurs GN 2/1 + 2x GN 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 2/1 + 2x GN 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 gaz, format top, pour conteneurs GN 2/1 + 2x GN 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 2/1+2x GN 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

Chauffage par brûleur tubulaire en acier inoxydable à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique avec capuchon étanche. Alimentation en gaz par robinet thermostatique.

Capacité et sécurité

Convient aux conteneurs GN 2/1 + 2x GN 1/3 d'une hauteur maximale de 10 cm (non inclus). Appareil équipé d'un drain de trop-plein vertical.

Caractéristiques

Format GN 2/1 + 2x GN 1/3, puissance 6 kW, allumage piézoélectrique. Dimensions L x P x H 800 x 900 x 250 mm, poids 50 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 2/1 + 2x GN 1/3, hauteur maximale 10 cm (non inclus)**
- **Puissance : 6 kW, allumage piézoélectrique**
- **Dimensions : L x P x H 800 x 900 x 250 mm**
- **Poids : 50 kg**

Questions fréquentesQuel format de conteneur accepte ce bain-marie ?

GN 2/1 + 2x GN 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 gaz, 6 kW, allumage piézoélectrique.