Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Bain-marie électrique, 3x GN 1/4 -Top-

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 300 x 600 x 280/400
Puissance en kw: 1.5
Longueur (mm): 300
Largeur (mm): 600
Hauteur(mm): 280/400
Volume: (m³): 0,13
Branchement: Monophasé

Description

- Dimensions cuve: 245x465xh170 mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
  - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds niveleurs.
  - Cuve en acier inox AISI 304, munie de série d'une grille perforée de fond, un robinet de vidange (à bille) est placé sur la face avant de l'appareil.
  - Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température de 30°C à 90°C, par thermostat.
  - Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur
  - NB: livré sans bacs gastronorm.

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H): 300 x 600 x 280/400
Puissance en kw: 1.5
Longueur (mm): 300
Largeur (mm): 600
Hauteur(mm): 280/400
Volume: (m³): 0,13
Branchement: Monophasé

Caractéristiques

Référence constructeur	E60/BM3T-N
Avec vidange	Oui
Nombre de cuve(s)	1
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1,5
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
Taille de la cuve	Autre
Dimensions extérieures (en mm)	300 x 600 x 280/400
voltage	230/1N 50-60Hz

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse