



Restaupro.com

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

Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 sans soubassement - BM 60 EL





Description	Caractéristiques	
Identification Code SAR: 00000076	Poids (en kg)	20
 Code SAP: 00000076 Dimensions Largeur nette (mm): 658 Profondeur nette (mm): 609 Hauteur nette (mm): 290 Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 0.80 Taille de l'appareil - GN / EN (mm): GN 1/1 Profondeur de l'appareil - GN (mm): 150 Poids 	Avec vidange	Oui
	Nombre de cuve(s)	2
	Type de branchementMonophasé	
	Puissance totale (kW) 3000.0	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
- Poids net (kg): 20.00 - Poids brut (kg): 22.00	DIRECT USINE	Non
Puissance & Alimentation Puissance électrique (kW): 3.000	Dimensions extérieures (en mm)	658 x 609 x 290
- Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz • Températures	voltage	230 V / 1N - 50 Hz
 Températures Température maximale de l'appareil (° C): 90 Température minimale de l'appareil (° C): 30 Matériaux Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement Matériau de la plaque supérieure: AISI 304 Matériau de la cuve: AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité Fonctionnalités Type d'appareil: Appareil électrique Type de construction de l'appareil: Équipements à poser Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable Pieds réglables: Oui Nombre de cuves: 2 	Garantie 1 an sur le	s pièces incluse





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
 Type de vidange: Sur le panneau avant Vidange: Oui Vidange avec fusible de sécurité: Oui Nombre de GN / EN: 2 Propriétés de l'appareil: Réchauffés Électricité Section des conducteurs CU (mm²): 0,75 Divers Indice de protection d'enveloppe: IPX4 Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four Dimensions de la cuve (mm x mm x mm): 2x328 x 609 x 290 Emplacement du chauffage: Sous la cuve 	