Morue: 114280700072232

Bain-marie électrique de comptoir, 1 cuve GN 2/1, puissance 2 kW, 80 × 70 × 25 h cm



Description

Bain-marie électrique de comptoir, structure en acier inoxydable. Boutons en matériau thermo-isolant avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Chauffage assuré par des résistances de contact de type ETCHED FOIL afin de limiter l'échange thermique au fond de la cuve et de réaliser des économies d'énergie. Thermostat de sécurité à réarmement manuel pour la protection de l'élément chauffant. Commande avec interrupteur MARCHE/ARRÊT et thermostat de réglage entre 30 °C et 90 °C, dont le bulbe est immergé dans la cuve de cuisson.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec des bords arrondis à grand rayon pour faciliter le nettoyage. Revêtement avant, latéral et arrière en acier inoxydable.

Cuve réalisée par emboutissage à froid en AISI 304 avec orifice de vidange, adaptée aux bacs d'une hauteur maximale de 15 cm et pouvant accueillir plusieurs récipients jusqu'à 2/1 GN.

Robinet de remplissage et de ravitaillement en eau situé sur le tableau de bord. Poignées profilées de section elliptique en AISI 304. Vidange de la cuve située sur le tableau de bord et actionnable à l'aide d'un levier.

Finition du plan de travail par découpe laser pour garantir un assemblage « bout à bout » des plans et leur fixation solide les uns aux autres.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	800x700x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids net	24 kg
Puissance électrique	2 kW
Température de fonctionnement	+30 +90 °C
Tension	230 V