# BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE - GAMME 900 - 4 X GN 2/3

RÉFÉRENCE : **BMP9E80**

www.collin-lucy.com

UNIVERS **CUISSONS**




## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE - GAMME 900 - 4 X GN 2/3
• Dessus renforcé de 2 mm monobloc
• Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service
• Remplissage manuel de la cuve
• Robinet de vidange avec sécurité en façade
• Les modèles électriques sont équipés de résistances en silicones ultra-plates non apparentes, qui sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
• La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
• Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
• Avec sa barre centrale de renfort, il est conçu pour accueillir quatre bacs GN 2/3
• Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur (bacs gastronormes vendus séparément)

Température : 30 - 90 °C
Tension et voltage : 230 V Mono
Puissance : 2000 W
Poids : -- kg
Dimensions (L x P x H) : 800 x 900 x 280 mm

## INFORMATIONS TECHNIQUES

| DÉSIGNATIONS | DONNÉES |
|---|---|
| **DIMENSIONS (L x P x H) MM** | 800 x 900 x 280 |
| **ALIMENTATION** | 230/1/T |
| **ÉNERGIE** | ELECTRIQUE |
| **PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)** | 2 |