

Bain-marie électrique GN 1/1 h150 mm -Top-

Référence E7/BM4T-N



- Dimensions de la cuve : 310x510xh160 mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
NB : livré sans bacs gastronorm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 soudée (en continu), avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, un robinet de vidange (à billes) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
- 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, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "high technology"... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 1

Ligne de produit: OPTIMA 700 EVO

Sous-famille: ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson
product_subrange_name: Gamme modulaire OPTIMA 700
product_family_name: Bain-marie
Disponibilité: 2
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84198998
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 400 x 700 x 250/320
kW: 1.5
Volume en m³: 0.2
Poids (en kg): 20
N° de page catalogue: 92-Ed8Bis
Nombre d'accessoires: 22