

Bains-marie GN 1/2 + GN 1/4



Informations produit

- › Carrosserie en acier inox.
- › Dessus embouti avec épaisseur 10/10ème et surface anti-débordement.
- › Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- › Réglage de température du four de 30 à 90°C.
- › Thermostat et voyant de fonctionnement.
- › Séparateurs pour bacs GN fournis.
- › Remplissage de la cuve par jet de remplissage.
- › Chauffage par résistance en fil chauffant dans gaine silicone sous la cuve.
- › Robinet de vidange.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Format cuve	GN 1/2 + GN 1/4

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	1.4
Tension (V)	230V (mono)

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	600
Largeur (mm)	400
Hauteur (mm)	290
Poids net (kg)	21
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	400x600x290

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	470x720x520
Poids brut (kg)	21

Accessoires et options

Accessoires

7080100 Grattoir gril lisse

7080101 Grattoir gril nervuré