

Bain Marie 700, L400, SO, aAE



Description

Bain-marie série 700, largeur 400 mm, 1 kW, cuve 1/1 GN, soubassement ouvert. Maintien au chaud jusqu'à 90 °C, bacs GN vendus séparément. Pour les restaurants et les cantines qui souhaitent intégrer un bac de maintien au chaud 1/1 GN compact sur la plateforme 700 dans leur ligne de cuisine.

Caractéristiques

• Type de support :	Ouvert
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Réglable en hauteur :	de 850 mm à 900 mm
• Puissance :	1 kW 230 V 50 Hz
• Raccord d'appareil :	-
• Type :	Appareil fixe
• Série :	700
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Nombre de cuves :	1
• Taille de la cuve, format GN :	1 x 1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN :	150 mm
• Robinet de sortie d'eau :	Oui
• Robinet d'arrivée d'eau :	Oui
• Compris :	-
• Plage de température :	de 30 °C à 90 °C
• Non fourni :	Récipients GN
• Matériau :	CNS 18/10

► Continuer à la page suivante

Bain Marie 700, L400, SO, aAE

- Remarque importante : -
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 33 kg



Bain Marie 700, L400, SO, aAE

Produits complémentaires

Entretoise, 530 mm



- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 20 x H 35 mm
- Poids : 0,15 kg

Code-No. A120602
GTIN 4016098101198

Dégraissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés
Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
Machines, appareils

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339

Porte 700 40/80LR

CNS
18/10



- Butée de porte interchangeable : Oui
- Butée de porte : Gauche / droite
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 395 x P 80 x H 460 mm
- Poids : 3,4 kg

Code-No. 285050
GTIN 4015613486604

Entretoise, 325 mm



- Remarque importante : -
- Dimensions : L 330 x P 20 x H 35 mm
- Poids : 0,1 kg

Code-No. A120601
GTIN 4016098101181