

## BAINS-MARIE GN 1/2 + GN 1/4



- 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.

## MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
129246	LBE4711

## ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
30562	30562	BARETTE DE COMPOSITION
129264	2103135	Bac gastronorme GN 1/4 hauteur 150 mm
129265	2103142	Bac gastronorme GN 1/3 hauteur 150 mm
129266	2103080	Bac gastronorme GN 1/2 hauteur 150 mm
129267	2103107	Bac gastronorme GN 2/3 hauteur 150 mm
129268	2103134	Bac gastronorme GN 1/1 hauteur 150 mm
129269	2103202	Couvercle bac gastronorme GN 1/4
129270	2103077	Couvercle bac gastronorme GN 1/2
129271	129271	COUVERCLE BAC GN1/1
129278	2009098	Traverse bain marie 151x23 pour bac GN 1/4
129279	2009099	Traverse bain marie 526x23 pour bac GN 1/1
129280	2009100	Traverse bain marie 328x23 pour bac GN 1/2
129437	2103201	Couvercle bac gastronorme GN 2/3

## DONNÉES TECHNIQUES

## ALIMENTATION

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

## LOGISTIQUE

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

## DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	21
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	400x600x430

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Format cuve	GN 1/2 + GN 1/4
-------------	-----------------