
616040**BM35E7****Bain-marie électrique GN1/1 top**



- Bain-marie électrique GN1/1, version top de 35 cm.
- Panneau de contrôle, côtés et fond en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- Le bain-marie a la double fonction de maintenir la température des aliments et de faire fondre délicatement les produits solides comme le chocolat, beurre, saindoux, etc.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis soudée hermétiquement au plan en acier inox en AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Chauffage moyennant résistances électriques blindées Incoloy à l'extérieur de la cuve.
- Réglage thermostatique 0-30-60-90 °C.
- Thermostat de sécurité pour protéger la cuve contre les allumages sans eau ou pour évaporation excessive.
- Remplissage manuel de l'eau.
- Évacuation frontale avec rallonge coudée fournie.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	1,3 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	1,3 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	220-240 ~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	0÷90 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	GN1/1
DIMENSIONS DE LA CUVE	30,5x51x16,5 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 1,5 n° - mm ²
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE DE CUVE	AISI 304
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-78 mm	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	DEGRÉ IPX	3
LARGEUR	35 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	28 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	41,0 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	54 cm
POIDS NET	14,6000 kg	POIDS BRUT	18,4 kg
VOLUME	0,18 m ³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	260.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	162.5 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	382.2 g/h		

ACCESSOIRES

120580 FAUX FOND GN1/1 POUR BAIN-MARIE
120650 COUVERCLE GN1/1
220585 ÉLÉMENT D'UNION

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

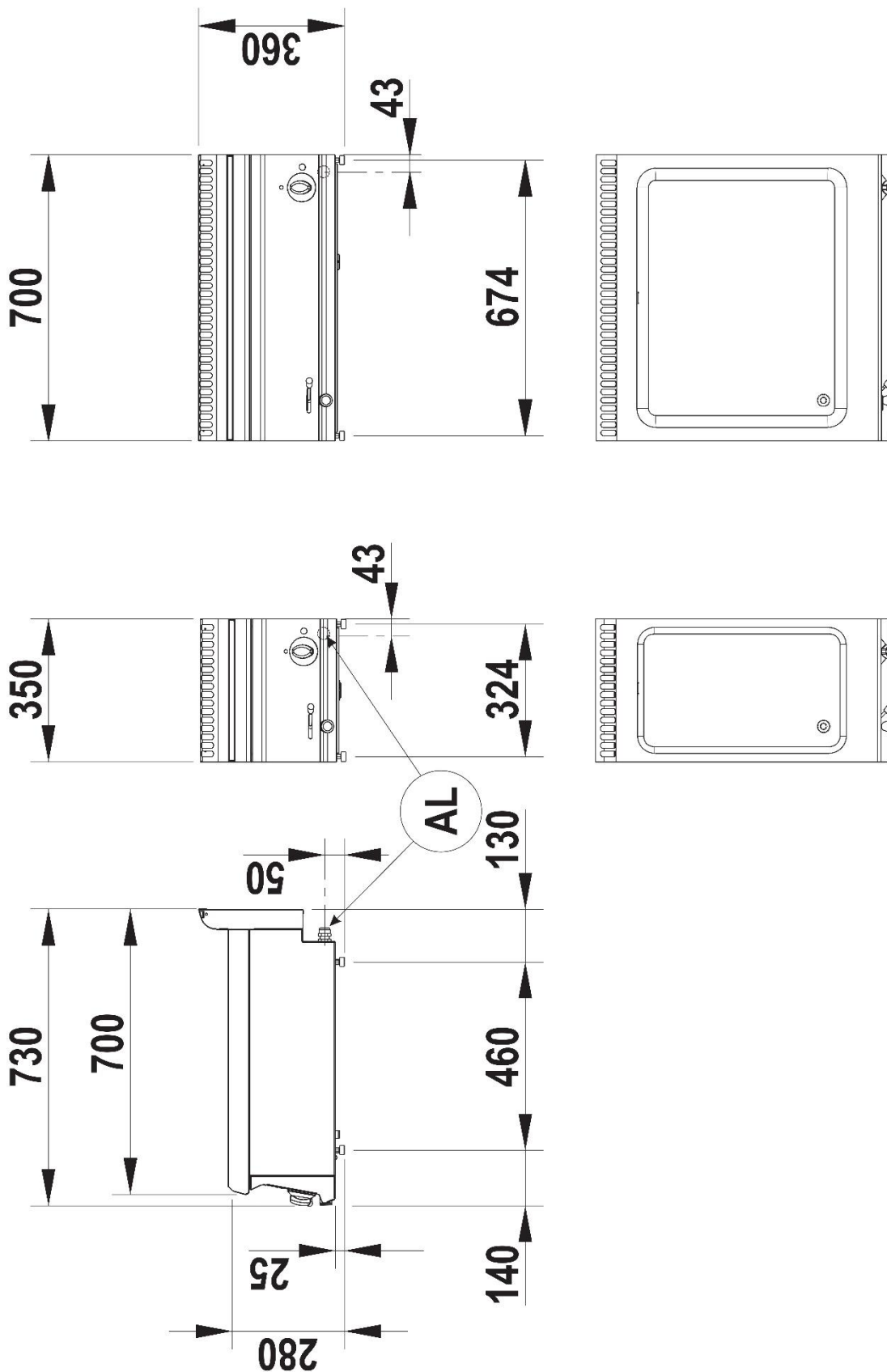


Fig.1 | Abb.1 | pvc.1 - 5415.655.00