

Fiche Technique

Description du produit: Bain Marie Professionnel GN 1/1 Prof. 150 mm | Robinet de Vidange

Bain-marie professionnel simple pour conserver sauces ou aliments au chaud.

Les bains-marie professionnels sont des appareils adaptés aux restaurants, cafétérias, hôtels et restauration car ils permettent de maintenir au chaud différents types d'aliments, comme les potages, les légumes, la viande, le poisson, les sauces et bien d'autres.

Ce bain-marie professionnel est très performant grâce à sa résistance de 1,5 kW qui permet un chauffage rapide de l'eau.

Matériel:

- **Carrosserie** Acier inoxydable AISI 430
- **Cube**: Acier inoxydable AISI 304
- **Résistance blindée**: Acier inoxydable AISI 304

Caractéristiques	Modèle/Ref. Xdome
	BMZR/XS XDBM J11 150G
Puissance	1500W/230V
Cube GN1/1-150	1
Résistance blindée	1
Interrupteur marche/arrêt	1
Thermostat de régulation (jusqu'à 90°C)	1
Voyant lumineux (fonct. du thermostat)	1
Thermostat de sécurité	1
Robinet de vidange	Oui
Pieds antidérapants	4
Dim. Produit (LxPxH)mm	325x585x250
Dim. Ext. Emballage (LxLxH)mm	640x360x285
Poids NET (Kg)	8,1
Poids BRUT (Kg)	9,1
Code Barre EAN 13	DIAMOND

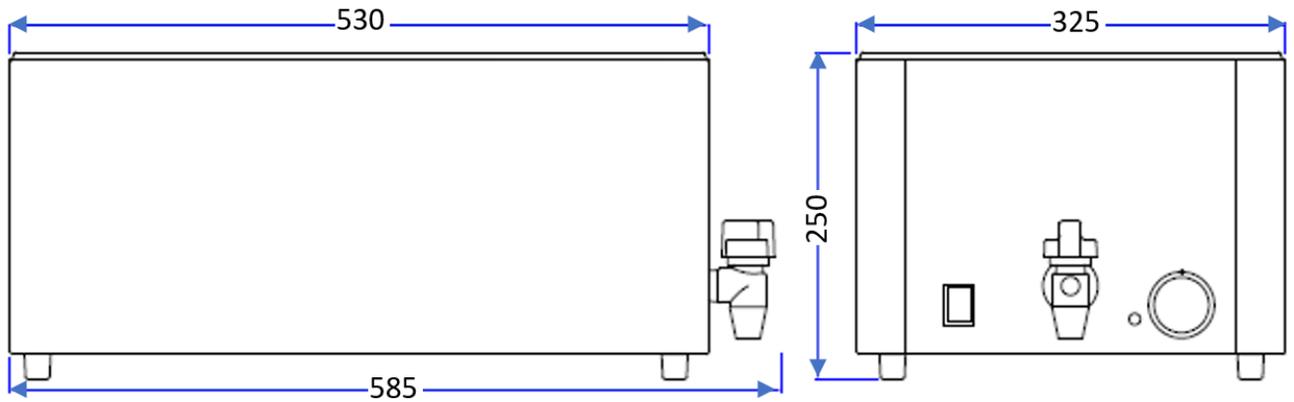
Information additionnelle:

- ✓ Emballage: boîte en carton
- ✓ Période de garantie: 1 an
- ✓ Code SH: 8419 81 80
- ✓ Manuel d'instructions: EN, FR, NL, SP, IT, DE

Fiche Technique

Description du produit: Bain Marie Professionnel GN 1/1 Prof. 150 mm | Robinet de Vidange

Vue 2D



Entretien:

IMPORTANT : pour garantir la durée de vie de ce produit et la sécurité de l'utilisateur, nous vous recommandons de lire les instructions d'entretien et de nettoyage figurant sur le manuel d'instructions.

ATTENTION!!!! NE PAS UTILISER de produits de nettoyage à base de cétones et d'hydrocarbures, d'acides, de bases, d'esters et d'éthers. Après avoir utilisé un produit nettoyant, bien rincer à l'eau claire.

Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.