



## Bain-marie électrique, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top- E60/BM6T-N

### Descriptions

mm (L x P x H)	600 x 600 x 280/400
kW	3
Voltage	230/1N 50-60Hz
Poids Brut (kg)	32 kg
Volume (m <sup>3</sup> )	0.24 m <sup>3</sup>

Page catalogue : 11-Ed8Bis

### Détails du produit

- Dimensions de la cuve : 510x465xh170 mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds niveleurs.
- Cuve en acier inox AISI 304, munie de série d'une grille perforée de fond, un robinet de vidange (à billes) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température de 30°C à 90°C, par thermostat.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

### Les +

#### PLUS :

PRO 600 EVO, la gamme qui mettra tout le monde d'accord... Esthétique élégante, conçue pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, avec ses modules de 300, 600 et 900 mm. Cette gamme, souvent marginalisée, habituellement de conception "domestique", mérite que l'on s'y intéresse. La PRO 600 EVO est composée de tous les équipements d'une vraie cuisine professionnelle. Proposant de fourneaux à 4 ou 5 brûleurs avec le four à convection "Gastronorm", plaques de cuisson "chromées" d'une grande superficie de cuisson, friteuses puissantes et de grande capacité, grills et pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,... Une gamme complète, une grande modularité.