
616041**BM70E7****Bain-marie électrique GN2/1 top**



- Bain-marie électrique GN2/1, version top de 70 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	2,6 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2,6 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	220-240 ~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	0÷90 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	GN2/1
DIMENSIONS DE LA CUVE	63x51x16,5 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 (H)	25 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	651 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-78 mm	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	DEGRÉ IPX	3
LARGEUR	70 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	28 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	76 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	53,0 cm
POIDS NET	22,6000 kg	POIDS BRUT	29 kg
VOLUME	0,3300 m ³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	520.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	325.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	764.4 g/h		

ACCESSOIRES

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

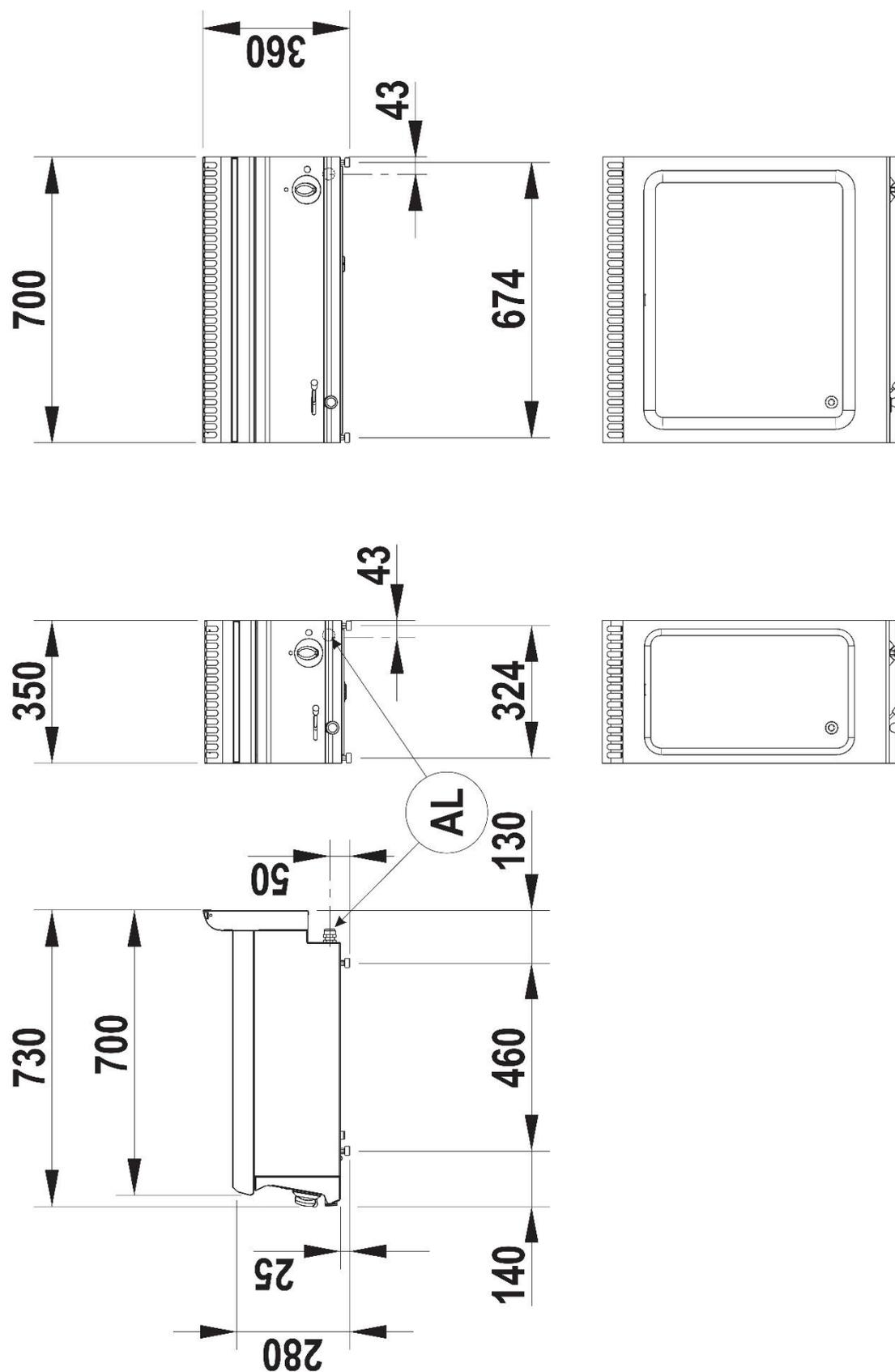


Fig.1 | Abb.1 | pvc.1 - 5415.655.00