



Bain-marie professionnel avec vitrine, 3 bacs GN 1/1 et vidange

Ref : BMV

Description

La vitrine chaude avec bain-marie BMV 3 équipe essentiellement les collectivités, convenience stores et les bars etc.

La vitrine chaude BMV 3 associe la chaleur du bain-marie en partie inférieure à celle de la lampe halogène en partie supérieure. Elle permet de maintenir au chaud (90°C) les plats en sauce, les légumes, riz, soupes et autres accompagnements tout en respectant les normes d'hygiène.

La vitrine bain-marie BMV 3 est entièrement panoramique grâce au verre bombé à l'avant, aux parois latérales en verre et aux portes coulissantes amovibles en plexiglas à l'arrière. Elle peut accepter 3 bacs GN 1/1 jusqu'à une hauteur de 150 mm maxi.



La résistance est xée sous le bac pour éviter tout dépôt calcaire. Le transfert de chaleur est optimisé par un système de plaque aluminium. La vidange complète de la cuve inox s'e ectue par un robinet tout inox.

Cette vitrine chau ante peut être posée sur un plan de travail ou encastrée dans un meuble inox roulant MS3 prévu à cet e et.

Equipement : cuve inox pour une capacité de 3 bacs GN 1/1 de hauteur 150 mm,

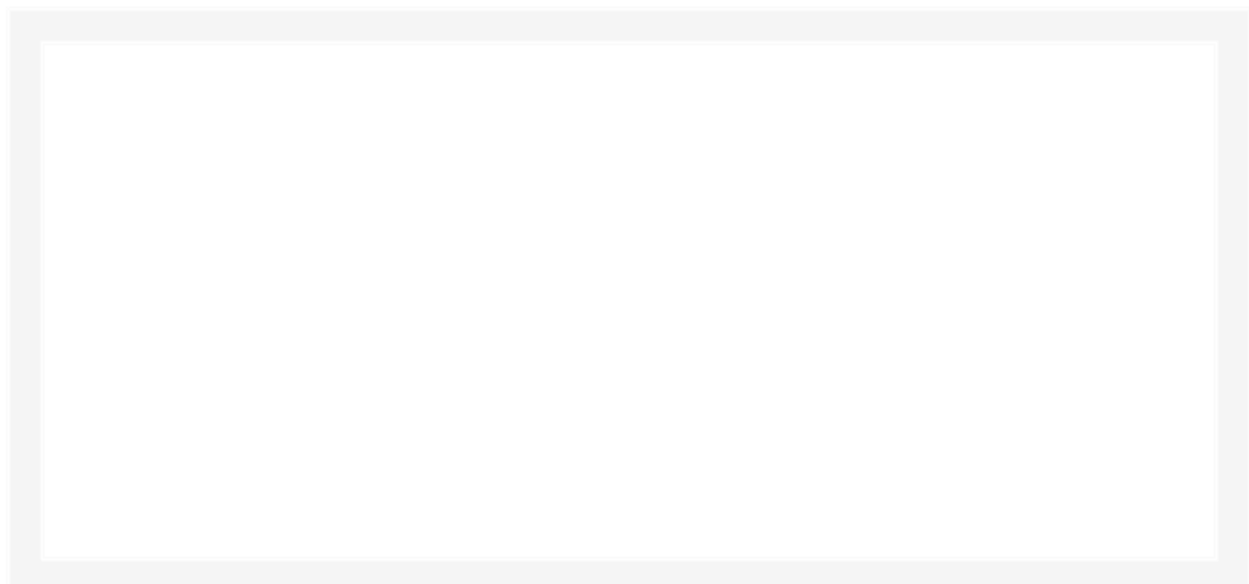
doseur d'énergie, robinet de vidange, lampe halogène, interrupteur marche/arrêt,

interrupteur pour l'éclairage, voyant de contrôle thermostatique et voyant de

mise

Technical characteristics

Capacity	3 GN 1/1
Inside dimensions	980 x535 x 160 mm
Power	3.50 kW
Outside dimensions	1025 x 645 x 700 mm
dimensions volts	230 V



ROLLER GRILL INTERNATIONAL S.A.S
16, rue Saint-Gilles
28800 Bonneval (France)
Tel. : +33 (0)2 37 44 67 67
Fax : +33 (0)2 37 96 20 09
rollergrill@roller-grill.com



Powered By T3 Framework Tribu and Co