



Bain-marie professionnel avec vitrine, 4 bacs GN 1/1 et vidange

Ref : BMV

Description

La vitrine chauffante avec bain-marie BMV 4 équipe essentiellement les collectivités, convenience stores et les bars etc.

La vitrine chauffante BMV 4 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 4 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 4 bacs GN 1/1 jusqu'à une hauteur de 100 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 MS4 prévu à cet e et.

Equipement : 2 cuves inox pour une capacité de 4 bacs GN 1/1 de hauteur

150

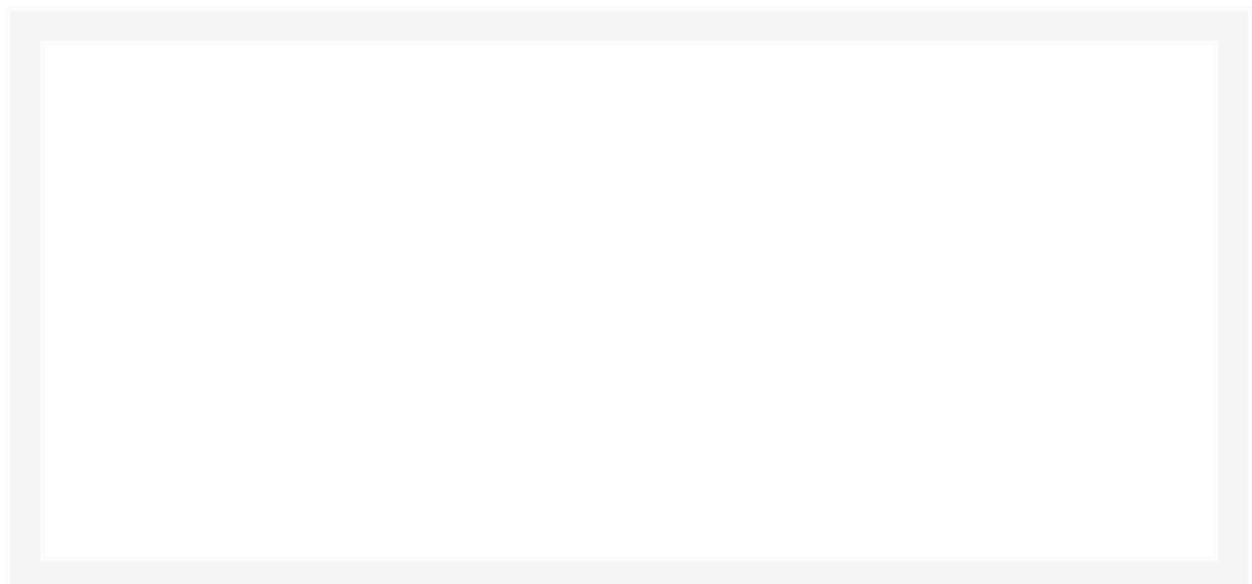
mm, 2 doseurs d'énergie, 2 robinets de vidange, une rampe de 2 lampes halogènes, 2 interrupteurs marche/arrêt, 2 interrupteurs pour l'éclairage, 2

voyants

de contrôle thermostatique et 2 voyants de mise sous tension.

Technical characteristics

Capacity	4 GN 1/1
Inside dimensions	1340 x 535 x 160
Power	mm 3,6 kW
Outside	1400 x 645 x 700
dimensions volts	mm 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