



Caractéristiques

- Le bain-marie permet le maintien en température des aliments et sauces
- Le dessus, le châssis, les bacs gastronomes et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- L'appareil est chauffé par des brûleurs en inox de forme tubulaire, équipés d'une veilleuse et d'un thermocouple de sécurité
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique Le dispositif se compose d'un briquet d'allumage "piézo" d'un câble thermorésistant et d'une bougie d'allumage
- Le fonctionnement de l'appareil est assuré par une vanne thermostatique réglable de 30 à 100°C
- La vidange de la cuve se fait grâce à une vanne sphérique montée au niveau du placard inférieur
- Le bain-marie est fourni de série avec un bac GN1/2 et un bac GN1/3 . La profondeur des bacs est de 150mm
- L'appareil est équipé d'une étagère inférieure
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur. Cela permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- Le produit est fourni avec différents gicleurs pour qu'il puisse fonctionner sur tous gaz (Gaz propane et gaz de ville)

Référence	Matière	Température	GAZ	Puissance (KW)	Dimensions LxPxH (mm)
BMG740	INOX AISI 304	30 à 100°C	Gaz naturel ou propane	5	400x700x850

