



MOD : WR-BME-11

Production code : BMS 150 SI

12/2024

Description du produit: Bain Marie Professionnel GN 1/1 Profondeur 150 mm

Bain-marie professionnel simple pour conserver sauces ou aliments au chaud.

Les bains-marie professionnels sont des appareils adaptés aux restaurants, cafétérias, hôtels et restauration car ils permettent de maintenir au chaud différents types d'aliments, comme les potages, les légumes, la viande, le poisson, les sauces et bien d'autres.

Ce bain-marie professionnel possède une résistance d'une puissance de 1,5 KW et monte donc rapidement en température pour un service rapide et organisé.

Matériel:

- **Carrosserie** Acier inoxydable AISI 430
- **Cube**: Acier inoxydable AISI 304
- **Résistance blindée**: Acier inoxydable AISI 304

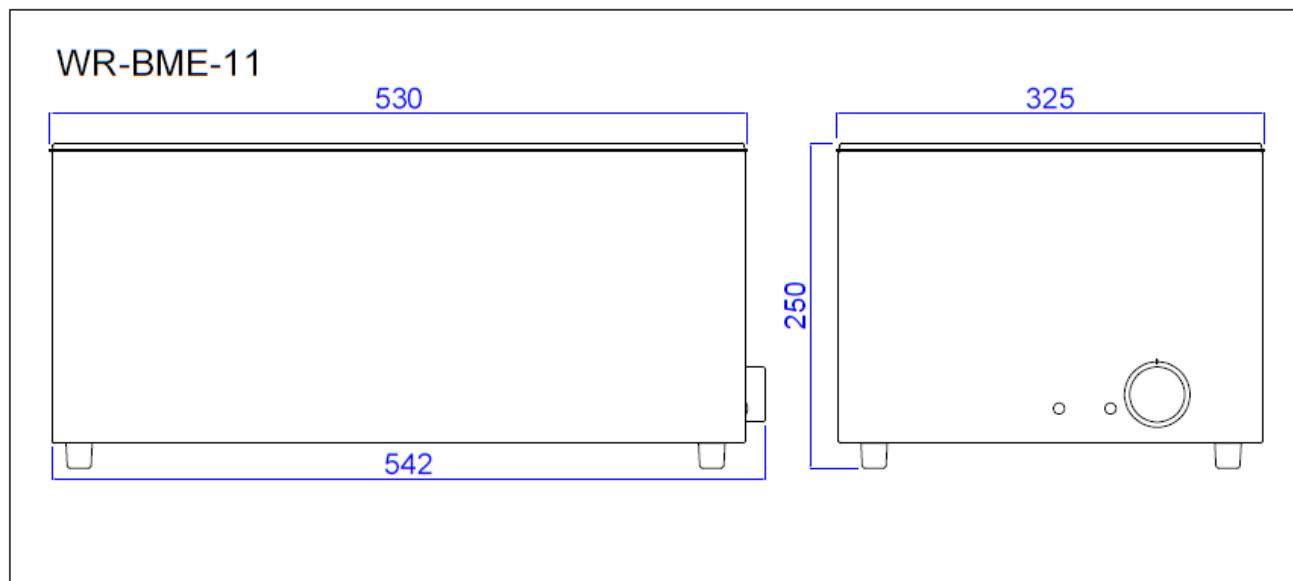
Caractéristiques	Modèles/Ref. Xdome
	WR-BME-11 BMS 150 SIT
Puissance	1500W/230V
Cube GN1/1-150	1
Résistance blindée	1
Interrupteur marche/arrêt	Non
Thermostat de régulation (jusqu'à 90°C)	1
Voyant lumineux (indication de marche)	1
Voyant lumineux (fonct. du thermostat)	1
Thermostat de sécurité	1
Robinet de vidange	Non
Pieds	4
Dim. Produit (LxPxH)mm	325x542x250
Dim. Ext. Emballage (LxPxH)mm	360x640x285
Poids brut (Kg)	11
Code Barre EAN 13	DIVERSO



Information additionnelle:

- ✓ Emballage: boîte en carton
- ✓ Période de garantie: 1 an
- ✓ Code SH: 8419 81 80
- ✓ Manuel d'instructions: Plusieurs langues

Description du produit: Bain Marie Professionnel GN 1/1 Profondeur 150 mm



Entretien:

IMPORTANT : pour garantir la durée de vie de ce produit et la sécurité de l'utilisateur, nous vous recommandons de lire les instructions d'entretien et de nettoyage figurant sur le manuel d'instructions.

ATTENTION!!!! NE PAS UTILISER de produits de nettoyage à base de cétones et d'hydrocarbures, d'acides, de bases, d'esters et d'éthers. Après avoir utilisé un produit nettoyant, bien rincer à l'eau claire.

Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.