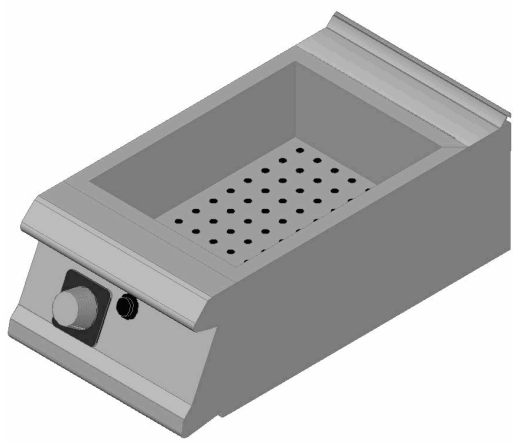
CUISINES
DIAMANTE 70

BAIN MARIE

Modele: D72/10TCBG

Référence: CR0990279

BAIN-MARIE A GAZ TOP



Caractéristiques générals

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.
Plans de travail en acier inoxydable AISI 304, satiné, d'une épaisseur de 1,5 mm.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Panneaux de commandes façonnés avec des commandes inclinées vers l'opérateur.
Manettes de grandes dimensions qui ne sortent pas du corps de la machine
Modularité gamme de 200-400-600-800-1200.
Système de couplage simple et efficace.
Appareils prédisposés pour le socle.
Vaste gamme d'accessoires.
Appareils conformes aux règlementations CE.

Caractéristiques techniques/fonctionnelles

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Cuves adaptées pour recevoir des bacs de 150mm de hauteur.
Faux fond perforé pour poser les récipients.
Températures réglages de 30° à 90°C.
Cuve équipée d'un niveau de trop plein.
Brûleurs commandés par des soupapes thermostatiques de sécurité à thermocouple et allumage piézo.

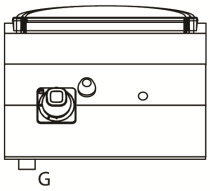
Données techniques

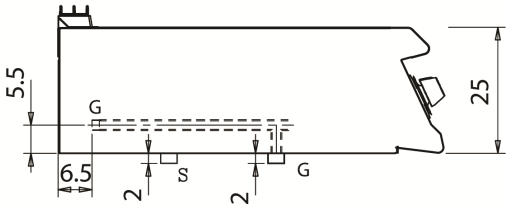
Modele	D72/10TCBG
Largeur (mm)	400,00
Profondeur (mm)	730,00
Hauteur (mm)	250,00
VOLUME	0,16
POIDS	33,00
TYPE ALIMENTATION	
Puissance totale GAZ	3
Puissance éléctrique total	
Dimensions interieures des fours	
CAPACITE FOUR	
Dimensions plaque (mm)	
DIMENSIONS DES CUVES	
Capacité cuve (l)	

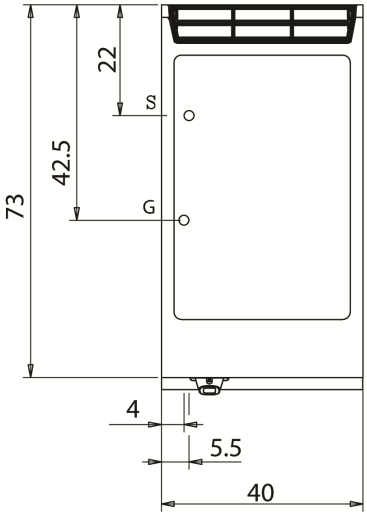
BAIN MARIE

Modele	Référence
D72/10TCBG	CR0990279

D72/10 TCBG







LÉGENDE

E puissance électrique

G arrivée gaz

H2O arrivée eau

S vidange de l'eau

BRANCHEMENT	PUISSANCE	DIAMETRE	ALIMENTATION
Raccordement gaz	3	1/2"	
Raccordement électrique			
Raccordement eau froide			
Raccordement eau chaude			
Raccordement eau adoucie			
Vidange de l'eau (Ø)		1/2"	
2° Vidange de l'eau (Ø)			