

65

BM-65E

magleprof
BAGNOMARIA ELETTRICI
ELECTRIC BAIN-MARIE
ELEKTRO WASSERBÄDER
BAIN-MARIE ELECTRIQUES
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.

Modello - Bagnomaria elettrico, per uso professionale. Vasche stampate per contenimento bacinelle Gastronorm di profondità 150 mm. Controllo termostatico.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Rubinetto scarico acqua frontale. Piedini regolabili in altezza.



BM-65E

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.

Model - Professional Electric Bain-Marie. Moulded Gastronorm 150mm deep tank. Thermostatic control.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.

Fittings - Appliance is supplied with adjustable feet, Front water drainage tap.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

Modell - Elektro Wasserbäder, für den professionellen Gebrauch. Gepresste Becken zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern mit einer Tiefe von 150 mm. Thermostatsteuerung.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Wasserabflussventil auf der Vorderseite. Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

Modèle - Bain-marie électrique, à usage professionnel. Bacs moulés pour contenir les petits bacs Gastronorm de 150 mm de profondeur. Contrôle thermostatique.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Robinet d'évacuation d'eau frontal. Pieds réglables en hauteur.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

Modelo - Baño maría eléctrico, para uso profesional. Cubetas estampadas para alojar recipientes Gastronorm de 150 mm. de profundidad. Control termostático.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

Dotaciones - Grifo desagüe frontal. Patas regulables en altura.

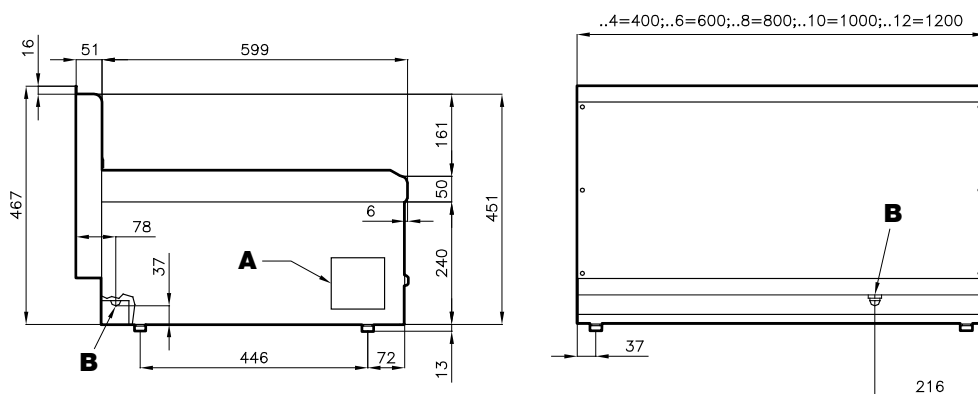
65

magleprof

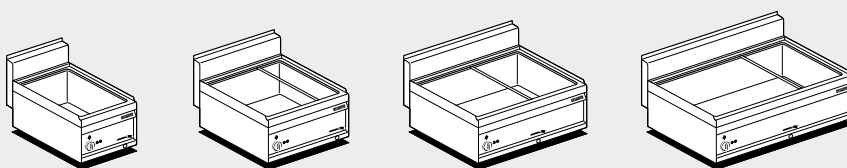
BAGNOMARIA ELETTRICI
ELECTRIC BAIN-MARIE
ELEKTRO WASSERBÄDER
BAIN-MARIE ELECTRIQUES
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

BM-65E

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



BM-4EM

BM-6EM

BM-8ET

BM-10ET

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions	Vasca e capacità Tank and capacity Becke und Kapazität Cuve et capacité Cuba y capacidad	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume VWeight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • GN • cm	kW	V~ • Hz	kg/m³
BM-4EM	40x65x29h	1 • 1 x GN 1/1 - h 15	2,1	230V~ • 50/60	21 / 0,180
BM-6EM	60x65x29h	1 • 1 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4 - h 15	3,15	230V~ • 50/60	27 / 0,270
BM-8ET	80x65x29h	1 • 2 x GN 1/1 - h 15	4,2	400V-3N / 230V-3 • 50/60	31 / 0,350
BM-10ET	100x65x29h	1 • 3 x GN 1/1 - h 15	6,3	400V-3N / 230V-3 • 50/60	36,5 / 0,440

BUY LOTUS
BUY ITALY

La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without
previous notice - Technische Änderungen vorbehalten - La Société se réserve le droit
d'apporter tout modification sans préavis - La Empresa se reserva el derecho de
introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento



ITALIAN CULINARY ART

LOTUS SpA - Via Calmaor, 46
31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 778020 / 778468
Fax +39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it