

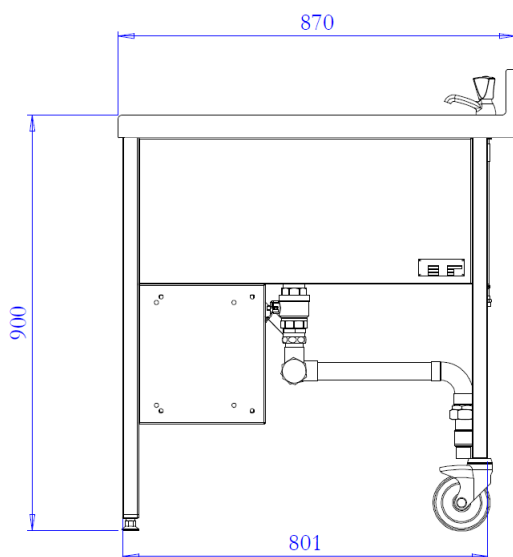
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



BMCN02



BMCN03



Fabrication en INOX AISI 304L

2 roulettes inox à l'arrière

Cuves : en acier inoxydable – équipées d'un niveau mini et maxi – protégées électriquement par disjoncteur, indépendamment les unes des autres

Bains-marie : équipés par cuve de 3 résistances de 3KW (9KW), d'une vanne de vidange, d'un thermostat de régulation, d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel, ainsi qu'un voyant de contrôle

Alimentation : en 400 V triphasé avec neutre

Temps de montée en température : 30 minutes de 20°C à 100°C

Livrés avec grilles égouttoir, grilles de fond et câble d'alimentation longueur 3 mètres

45 litres maximum par cuve

Fonctions : cuisson des pâtes, de jambon à l'os... Remise en température des poches sous-vide – bain-marie

MODÈLES

	L x P x H	
BMCN02	810 x 870 x 900 mm	Poids : 66 Kg
(2 x 9kW = 18 kW) I total = 26 A		

BMCN03	1215 x 870 x 900 mm	Poids : 99 Kg
(3 x 9KW = 27KW) I total = 39 A		

OPTIONS

- **BMCN02M/03M** : Modèle équipé d'une minuterie mécanique (30 minutes) sur la façade en correspondance de chaque cuve
- **BMCN02E/03E** : Modèle équipé d'une électrovanne pour un débit réduit constant et d'une minuterie par cuve;
- **BMCN02X/03X** : Coffret électrique en inox