



CSE 410 M.

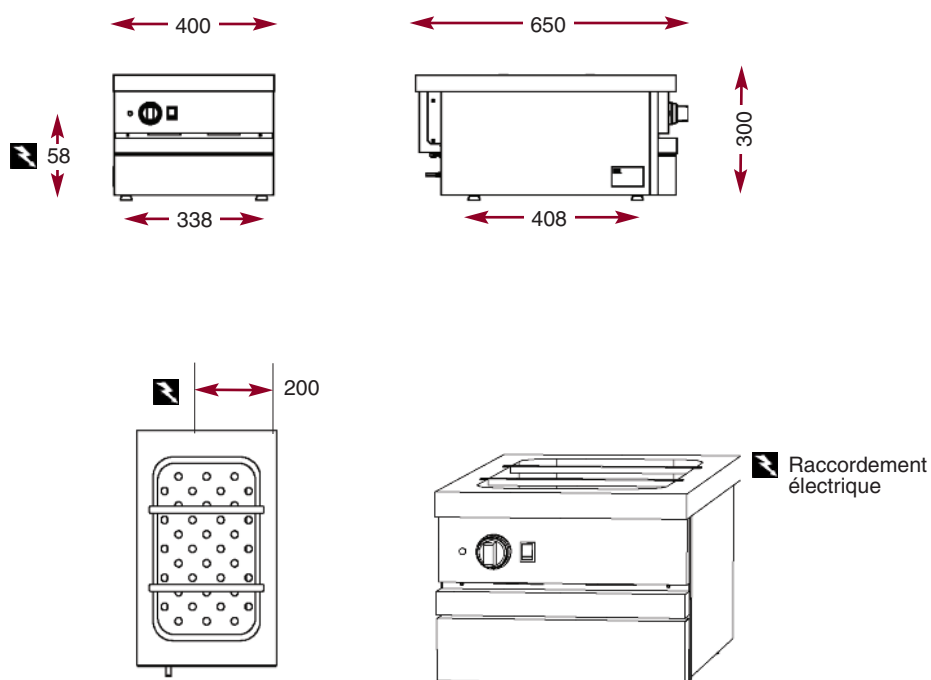


Bain-marie GN 1/1.

Conçu pour recevoir 1 bac gastronome 1/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150 mm.

- Thermostat 30/110°.
- Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond.
- Puissance totale : 1000 W.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré sans bac.

CSE 410 M L 400 - P 650 - H 300



À fonction équivalente, les modules présentent les mêmes caractéristiques techniques et les mêmes performances que les modules sur armoires. Ils sont conçus pour être posés sur des supports adaptés en tube inox, mais ils peuvent tout aussi bien être installés sur des plans en inox ou encore sur un support carrelé.

Supports en tube inox pour module.
(Tous les supports, réalisés en inox de Ø 60 mm, sont équipés d'une étagère inox en soubassement et de pieds réglables en hauteur).

| Réf. | Dimensions |
|----------|------------------------|
| SSK 400 | L 400 - P 540 - H 600 |
| SSK 600 | L 600 - P 540 - H 600 |
| SSK 700 | L 700 - P 540 - H 600 |
| SSK 800 | L 800 - P 540 - H 600 |
| SSK 1000 | L 1000 - P 540 - H 600 |
| SSK 1100 | L 1100 - P 540 - H 600 |
| SSK 1200 | L 1200 - P 540 - H 600 |
| SSK 1300 | L 1300 - P 540 - H 600 |
| SSK 1400 | L 1400 - P 540 - H 600 |
| SSK 1500 | L 1500 - P 540 - H 600 |
| SSK 1600 | L 1600 - P 540 - H 600 |



La Cuisson des Chefs.