


**BM 21**

2 GN 1/1


**BMP 11**

1 GN 1/1


**BML 11**

1 GN 1/1


**BM 23**

1 GN 2/3

**Système de chauffe BREVETÉ / PATENTED heating system**

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
<b>BM 23</b>	1,70 kW	360 x 355 x 280 mm	335 x 310 x 160 mm	18 kg	230 V
<b>BML 11</b>	1,75 kW	535 x 370 x 260 mm	510 x 305 x 160 mm	12 kg	230 V
<b>BMP 11</b>	1,75 kW	320 x 580 x 260 mm	305 x 510 x 160 mm	12 kg	230 V
<b>BM 21</b>	3,5 kW	695 x 650 x 260 mm	625 x 505 x 165 mm	21 kg	230 V

- **Cuisson au bain-marie haute performance** et maintien au chaud (90°C).
- **Système de chauffe spécifique** pour éviter toute déformation de la cuve.
- Limiteur de température avec réarmement automatique.
- Capacité : tous bacs GN (Hauteur : 150 mm maxi).

**BM 21** : bain-marie double GN 2/1 encastrable ou à poser avec 2 puissances de chauffe modulables.

**Équipement** : résistances, commutateur-thermostat 90°C, sécurité, voyant de contrôle, vidange tout inox (sauf BM2/3).

- **High performance bain-maries** to cook or to keep warm (90°C).
- **Specific heating system** to prevent from distortion of the tank.
- Temperature control with automatic reset.
- Capacity: every GN containers (Height : 150 mm maxi).

**BM 21**: built-in or table top double bain-marie GN 2/1 with 2 independent heating elements.

**Features**: heating elements, thermostat-commutator 90°C, safety, pilot light, stainless steel draining device (except for BM2/3).