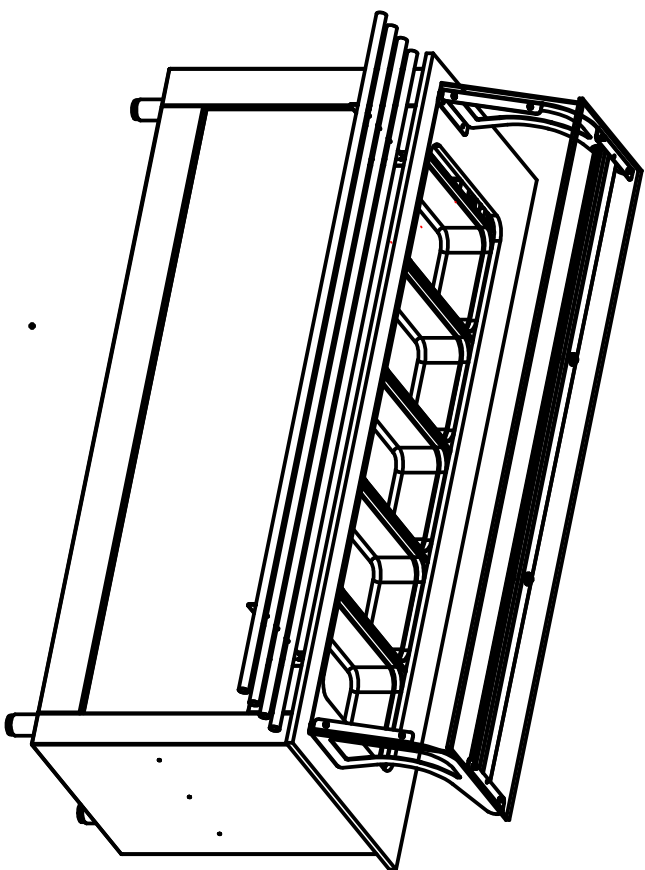
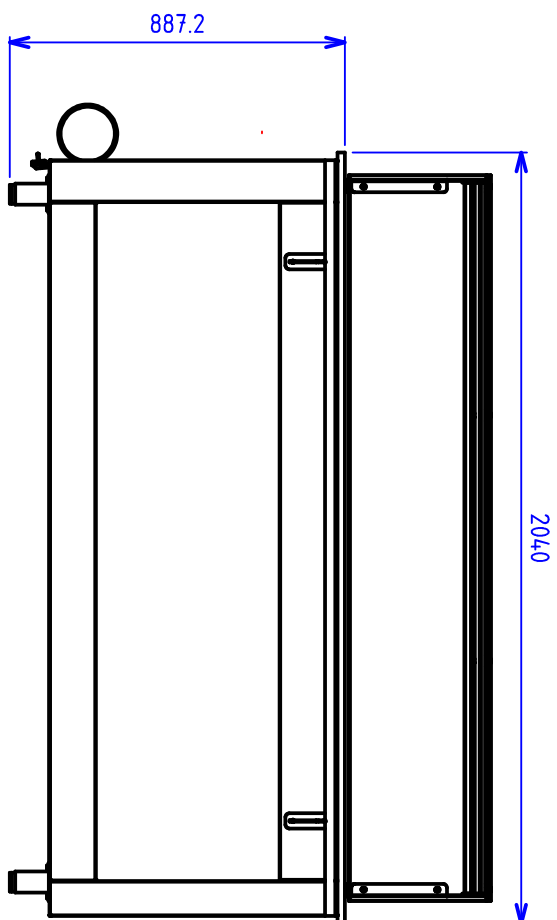
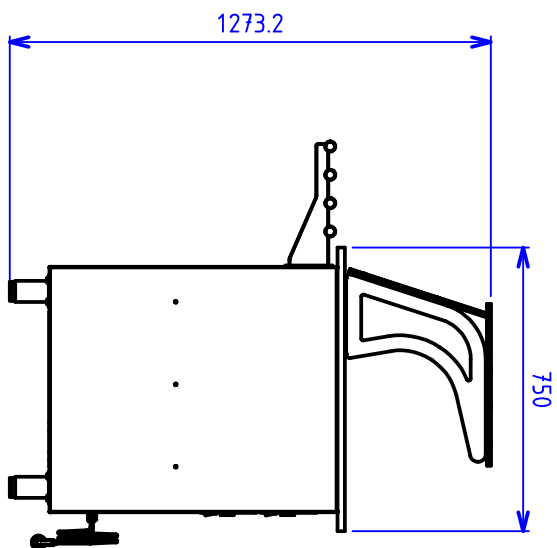
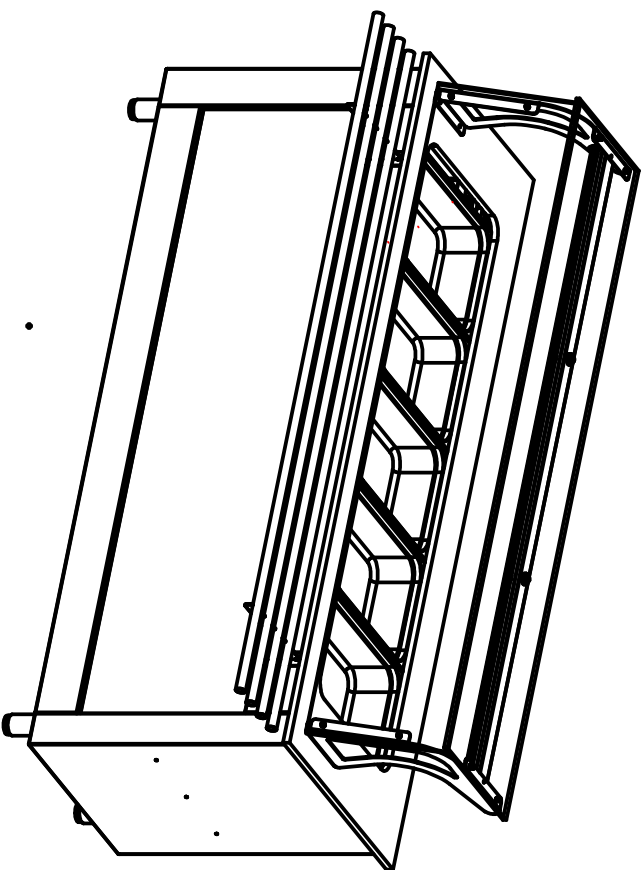
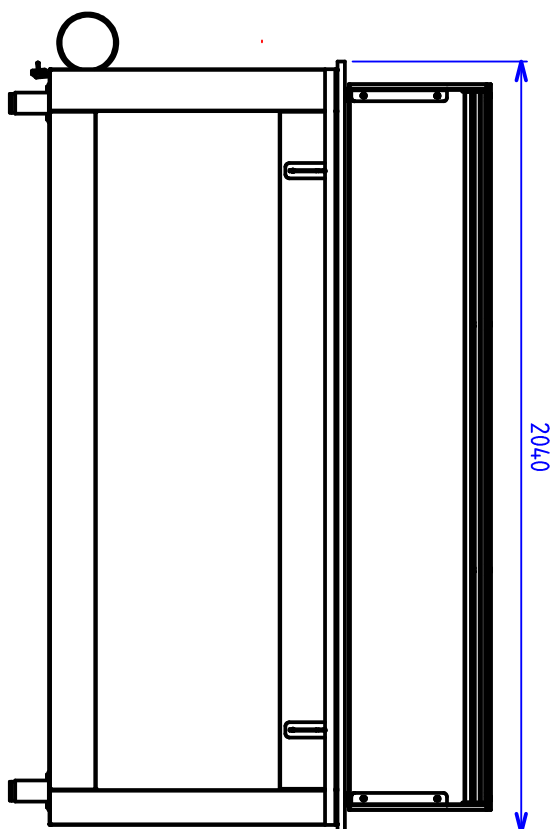
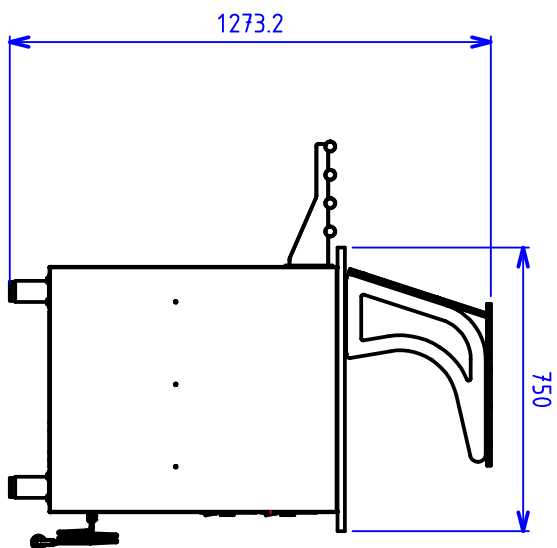


N° révision	Date	Note de revision	Par	Visa
-	-	-	-	-



REF:	ASSISTE PAR:	DESSINE PAR:	MOULDI INTISSAR	Qte:	-
	Haïem GURAT				
FRIGOMEUBLE groupe Ben Lamine Usine: Z. LAABEU - Tél: (+207) 2 71 413 e-mail: usine@frigomeuble.com		NOM: Haïem GURAT buffet bain marie sans reserve dessus granit			
DATE: 05/07/2023 SIGNATURE: H. I. Code P: CADTR-d1 Indice: 00 Edition: 01-01-2023		DIMENSIONS: 2040*1030*1275 MATERIAUX: TRAITEMENT: SB ECHELLE: 1:1			
CE PLAN EST LA PROPRIETE DES "FRIGOMEUBLE". IL NE PEUT ETRE UTILISE OU PRODUIT SANS AUTORISATION		CLIENT: famille 25 CODE CLIENT: 25020041 CODE CLIENT:			
ISO 7171		ISO 7171			

N° révision	Date	Note de revision	Par	Visa
-	-	-	-	-



REF: -	ASSISTE PAR: Hatem GURAT	DESSINE PAR: MOULDI INTISSAR	Qte: -
FRIGOMEUBLE Groupe Ben Lamine Usine: Z. LAABEUL - Tel: (+2017) 271 4143 e-mail: usine@frigomeuble.com		NOM: buffet bain made sans reserve dessus granite	CODE: 25020041
DATE: 05/07/2023	Dessiné: [Signature]	DIMENSIONS: 2040*1030*1275	CLIENT: famille 25
SIGNATURE: H. I.	Contrôle: 2B	MATÉRIAU: SB	ÉCHELLE: 1:1
Code P: CADTR-d1	Indice: 00	Édition: 01-01-2023	Normes: ISO 2768 - m
CE PLAN EST LA PROPRIÉTÉ DES "FRIGOMEUBLE". IL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ OU PRODUIT SANS AUTORISATION			
Référence sans indication: ISO 2768 - m Référence pour l'us: ISO 717		Référence sans indication: ISO 2768 - m Référence pour l'us: ISO 717	

BUFFET BAIN MARIE SANS RESERVE

BUFFETS

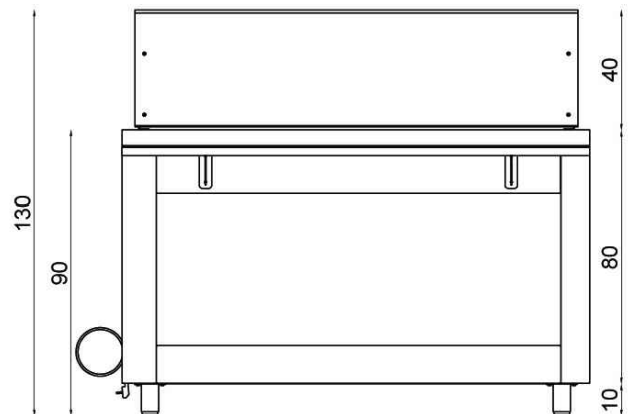
MODELES	BMI150 25020043	BMI200 25020042
Capacité	4 GN 1/1 H100	5 GN 1/1 H100
Température	De 25° A 70°C	De 25° A 70°C
Alimentation-V/Hz-	230V-50Hz	230V-50Hz
Puissance-W-	3600 W	4800 W
AMP	16A	21A
Dimensions totales	154*103*130	204*103*130
OPTION	Façade décorative au choix Decorative front of your choice Dessus granit /25020040/25020041 Granit top /25020040/25020041 Portes coulissantes en inox Sliding doors in stainless steel Bacs/Tray GN 1/2-GN 1/3 4 Roues / 4 wheels	



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

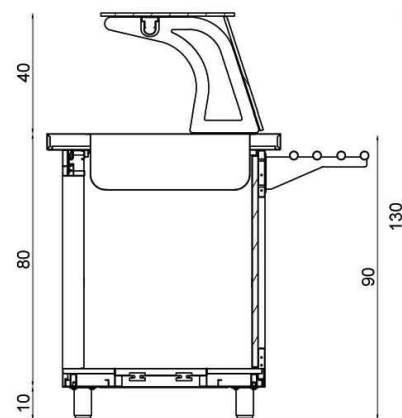
- Pour la conservation et l'exposition de plats chauds à bonne température durant le service.
- Construction en acier inoxydable AISI 304 $\frac{18}{10}$.
- Cuve à angles avec arrondi sanitaire pour faciliter le nettoyage.
- Pour bacs GN de 150 mm de profondeur maximale.
- Chauffage indirect de l'eau au moyen de résistances en silicone placées dans la partie inférieure de la cuve.
- Les résistances en silicone optimisent le rendement et réduisent la consommation d'énergie.
- Reglage de la température du bain-marie par thermostat numérique 0°C /90°C.
- Arrivée de l'eau et évacuation 1/2", avec robinets à bille placés de manière ergonomique.
- Parois latérales amovibles pour faciliter l'accès aux éléments électriques et à la robinetterie.
- Façade décorative en acier inoxydable et panneau acrylique.
- Rampe à plateaux, vitre de protection inclus.
- 4 Piètements réglables.

DETAILS TECHNIQUES



THECHNICAL AND FUNCTIONAL CHARACTERISTICS

- For the storage and exposure of hot dishes at a good temperature during service.
- AISI 304 $\frac{18}{10}$ stainless steel construction.
- Angled tank with sanitary rounding for easy cleaning.
- For GN containers up to 150mm deep.
- Indirect heating of the water by means of silicone resistors placed in the lower parts of the tank.
- The silicone resistances increase the yield and reduce energy consumption.
- Regulation of the water bath temperature by digital thermostat 0°/90°C.
- 1/2" water inled and outlet, with ergonomically placed ball valves.
- Removable side walls to facilitate access to the electrical elements and the taps.
- Decorative front in stainless steel and acrylic panel.
- Tray pump, protective glass included.
- 4 adjustable legs.



COUPE-AA-