



**Catálogo**  
CATERING  
**Capítulo**  
COCCIÓN

**Modelo**  
BM-G905 LPG 230V 1N

19030988

14/12/2018

**BAÑO MARÍA A GAS, BM-G905**

Los baño maría son máquinas para mantener en temperatura productos como salsas, guisos y guarniciones, en las que pueden colocarse directamente cazuelas o usarse con recipientes Gastronorm.

Gracias a las dimensiones de las cubas y a los travesaños separadores con que van provistas, se pueden colocar diferentes tipos de recipientes GN de acuerdo a las disposiciones que permite cada máquina. Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Cuba integrada en la encimera, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con cantos redondeados para facilitar la limpieza.

Cuba que admite diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y de dimensiones GN-[1/1+1/3], con 22 litros de capacidad.

Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm. Encimera preparada para la colocación de un grifo o de una columna de agua para el llenado de la cuba.

Desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.

Calentamiento mediante quemador de acero inoxidable situado en el exterior de la cuba.

Encendido electrónico realizado por tren de chispas. Tubo para encendido manual alternativo.

Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.

Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

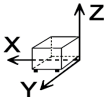
Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

**DIMENSIONES**

X Ancho	400 mm	X Ancho bruto	440 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	290 mm	Z Alto bruto	535 mm
Peso neto	32,0 kg	Peso bruto	45,0 kg
Volumen neto	0,111 m <sup>3</sup>	Volumen bruto	0,241 m <sup>3</sup>



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia eléctrica	0,100 kW
Voltaje	230V - 1N
Amperaje	2A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

Tipo gas	LPG
Potencia gas	3,25 kW
Consumo gas	0,250 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

Catálogo  
**CATERING**

Capítulo  
**COCCIÓN**

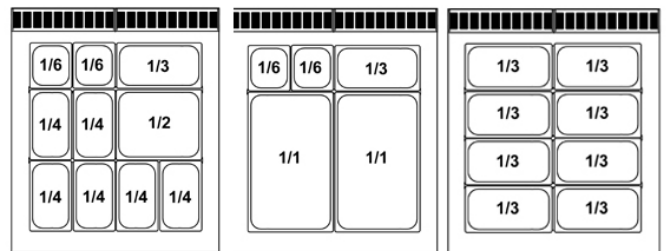
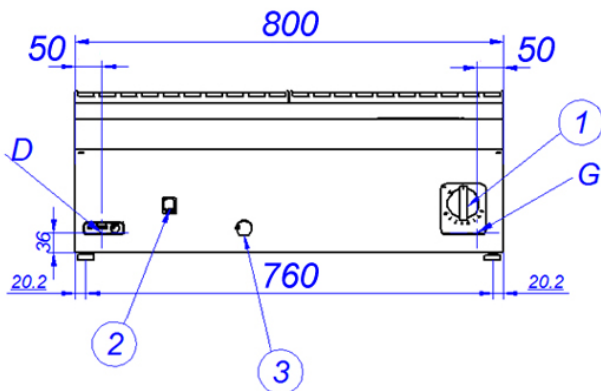
Modelo  
**BM-G905 LPG 230V 1N**

19030988

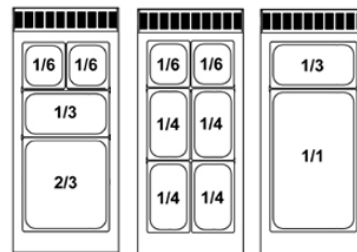
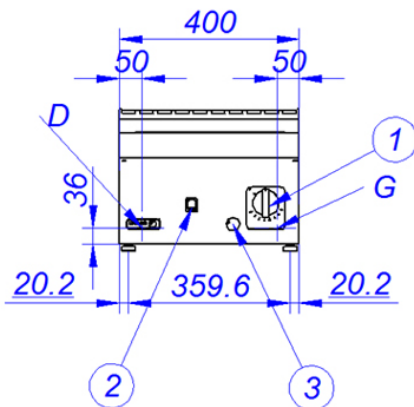
14/12/2018



**BM-G910**



**BM-G905**



- |                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| G – Entrada de Gas               | Gas Inlet             |
| D – Desagüe                      | Drainage              |
| 1 – Válvula de gas               | Gas valve             |
| 2 – Pulsador tren de chispas     | Piezoelectric ignitor |
| 3 – Orificio de encendido manual | Manual ignition hole  |

