

# 65

## BM-65E

**magprof**  
BAGNOMARIA ELETTRICI  
ELECTRIC BAIN-MARIE  
ELEKTRO WASSERBÄDER  
BAIN-MARIE ELECTRIQUES  
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

### Descrizione

**Costruzione** - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore.

**Modello** - Bagnomaria elettrico, per uso professionale. Vasche stampate per contenimento bacinelle Gastronorm di profondità 150 mm. Controllo termostatico.

**Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

**Dotazioni** - Rubinetto scarico acqua frontale. Piedini regolabili in altezza.



**BM-65E**

### Description

**Construction** - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.

**Model** - Professional Electric Bain-Marie. Moulded Gastronorm 150mm deep tank. Thermostatic control.

**Maintenance** - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.

**Fittings** - Appliance is supplied with adjustable feet, Front water drainage tap.

### Bezeichnung

**Aufbau** - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

**Modell** - Elektro Wasserbäder, für den professionellen Gebrauch. Gepresste Becken zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern mit einer Tiefe von 150 mm. Thermostatsteuerung.

**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

**Ausstattungen** - Wasserabflussventil auf der Vorderseite. Höhenverstellbare Füße.

### Description

**Construction** - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

**Modèle** - Bain-marie électrique, à usage professionnel. Bacs moulés pour contenir les petits bacs Gastronorm de 150 mm de profondeur. Contrôle thermostatique.

**Entretien** - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

**Équipements** - Robinet d'évacuation d'eau frontal. Pieds réglables en hauteur.

### Descripción

**Construcción** - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

**Modelo** - Baño maría eléctrico, para uso profesional. Cubetas estampadas para alojar recipientes Gastronorm de 150 mm. de profundidad. Control termostático.

**Manutención** - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

**Dotaciones** - Grifo desagüe frontal. Patas regulables en altura.

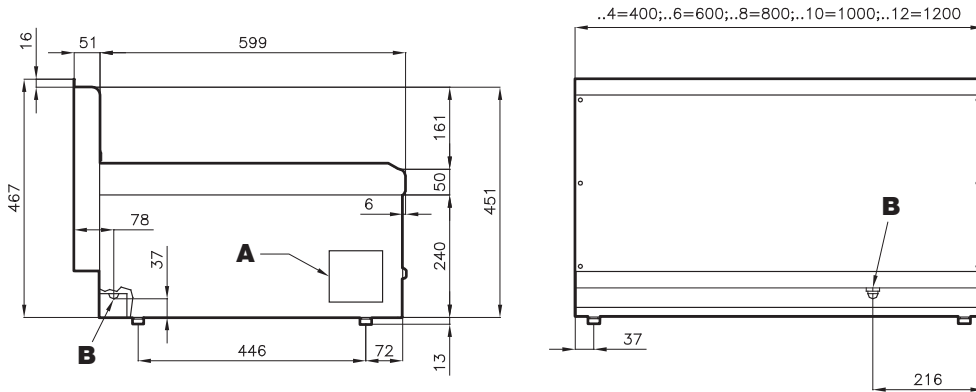
# 65

## magleprof

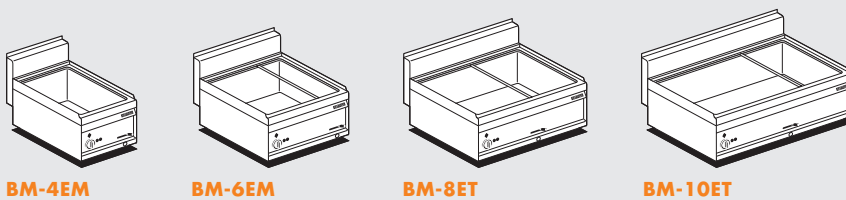
BAGNOMARIA ELETTRICI  
ELECTRIC BAIN-MARIE  
ELEKTRO WASSERBÄDER  
BAIN-MARIE ELECTRIQUES  
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

### BM-65E

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características
<b>B</b>	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions	Vasca e capacità Tank and capacity Becke und Kapazität Cuve et capacité Cuba y capacidad	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • GN • cm	kW	V~ • Hz	kg/m³
<b>BM-4EM</b>	40x65x29h	1 • 1 x GN 1/1 - h 15	⚡ 2,1	230V~ • 50/60	21 / 0,180
<b>BM-6EM</b>	60x65x29h	1 • 1 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4 - h 15	⚡ 3,15	230V~ • 50/60	27 / 0,270
<b>BM-8ET</b>	80x65x29h	1 • 2 x GN 1/1 - h 15	⚡ 4,2	400V~3N / 230V~3 • 50/60	31 / 0,350
<b>BM-10ET</b>	100x65x29h	1 • 3 x GN 1/1 - h 15	⚡ 6,3	400V~3N / 230V~3 • 50/60	36,5 / 0,440

BUY LOTUS  
BUY ITALY

La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso  
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without  
previous notice - Technische Änderungen vorbehalten - La Société se réserve le droit  
d'apporter tout modification sans préavis - La Empresa se reserva el derecho de  
introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento



ITALIAN CULINARY ART

**LOTUS SpA** - Via Calmaor, 46  
31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY  
Tel. +39 0438 778020 / 778468  
Fax +39 0438 778277  
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it