



OLBM 1 G 2001

Pan is constructed in AISI 304 stainless steel.
Cooking vessel bottom is realised in steel, AISI 304 stainless steel or bimetal (compound).
Manual tilting mechanism. Models BM1... are equipped with cylindrical spiral spring. Motorised tilting on request.
Water fill by tap fixed on the flue riser.
Counter balanced hinged cover in AISI 304 18/10.

GAS MODELS : Heated by stainless steel tube main burners.
Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilotburner.
Gas flow controlled by a thermostatic gas valve.
Range 100° to 300° C. Safety is provided by flamefailure device.

ELECTRIC MODELS : Heated by means of armoured stainless steel elements (Incoloy 800).
Temperatures (45°-300°) are controlled by a thermostat.
Safety thermostat which automatically cuts-off the electrical supply in case of a malfunction.

Cuve réalisée entièrement acier inox AISI 304.
Fond de la cuve en acier, acier inox AISI 304 ou bimetal (compound).
Les modèles BM1... sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
Renversement motorisé sur demande.
Introduction d'eau dans la cuve par un robinet et tuyau fixé sur la cheminée.
Couvercle en acier inox AISI 304 munit d'une poignée ergonomique ou de poignées en matériel athermique

VERSION AU GAZ : Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox.
Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 v) et flame pilote.
Alimentation gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple. Réglage de la température de 100°C à 300°C.

VERSION ELECTRIQUE : Chauffage par des resistances blindées en alliage "Incoloy-800".
Le réglage de la température est possible entre 45°C et 300°C par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement.

Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.
Fondo vasca in acciaio dolce, AISI 304 o bimetallo (compound).
Ribaltamento manuale su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino.
I modelli BM1... sono dotati di sistema assistito da molla di riscontro.
Su tutti i modelli, ribaltamento motorizzato a richiesta.
Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.
Coperchio in acciaio inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico o di maniglie in materiale atermico

VERSIONI GAS: Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox.
Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 v) e fiamma pilota. Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia. Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

VERSIONI ELETTRICHE : Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800".
Controllo delle temperature (45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore.
Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.

Tiegel komplett aus CNS 18/10 gefertigt.
Tiegelboden ist entweder Stahl, aus CNS 18/10 oder Compound.
Manuelle Kippung auf vorgelagerter Achse mit Gewindestange und Handrad.
Die Modelle BM1... haben eine Kompensationsfeder.
Motorgetriebene Kippung auf Anfrage.
Wasserinfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohr hinteren Teil des Geräts.
Deckel federkompensiert aus CNS 18/10 mit ergonomischem Griff, oder einem Griff aus thermisch nichtleitendem Material

GAS VERSION : Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS.
Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5 Batterie) und Pilotflamme.
Thermostatisch geregeltes Gasventil (Temperaturbereich 100°C bis 300° C).
Sicherheitssystem mit Thermoelement.

ELEKTRO VERSION : Beheizung mit gepanzerten Widerstände aus der Legierung "Incoloy 800".
Temperaturkontrolle 45°C - 300° C über Thermostat. Bei fehlerhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr.

Cuba construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
Fondo de la cuba de acero, acero inoxidable AISI 304 o compound.
Elevación manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra.
Los modelos BM1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
Elevación motorizada bajo pedido.
Introducción del agua en la cuba a través de grifo y caña de suministro fijada en la chimenea.
Tapa de acero inoxidable AISI 304 con grande tirador ergonómico o bien con tiradores de material atómico

VERSIONES A GAS : Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto. Encendido mediante descarga continua alimentado de una pila (1,5 v) y llama piloto.
Alimentación de gas por medio de válvula termostática con sistema de seguridad con termopar. Regulación de las temperaturas de 100°C a 300°C.

VERSIONES ELECTRICAS : Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".
Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C.
Termostato de seguridad que actúa en el caso de desperfectos de funcionamiento.