

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00000076
BM 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



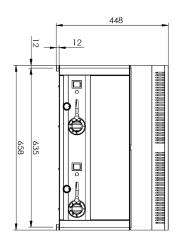
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

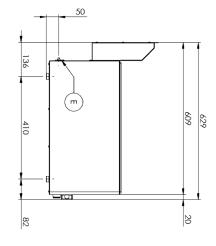
Code SAP	00000076	Puissance électrique [kW]	3.000
Largeur nette [mm]	658	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	609	Nombre de GN / EN	2
Hauteur nette [mm]	290	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	20.00	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	150

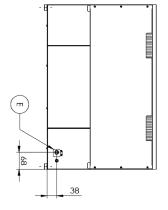


Dessin technique

Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 sans soubassement		
Modèle	Code SAP	0000076
BM 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie









Avantages du produit

Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 sans soubassement		
Modèle	Code SAP	0000076
BM 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34 Le matériau ne rouille pas

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile a údržba zařízení

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien Résistant aux éclaboussures Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- větší Sécurité pràce pro personàl

Manupilace
Portabilité facile

- Flexibilité dans la cuisine, possibilité d'utilisation pour les banquets.



Paramètres techniques

Bain marie électrique 2x GN	1/1 - 150 sans soubasseme	nt
Modèle	Code SAP	0000076
BM 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
1. Code SAP: 00000076		15. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
2. Largeur nette [mm]: 658		16. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 609		17. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
4. Hauteur nette [mm]: 290		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 20.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
6. Largeur brute [mm]: 725		20. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 2x328 x 609 x 290
7. Profondeur brute [mm]:		21. Température maximale de l'appareil [° C]: 90
8. Hauteur brute [mm]: 540		22. Température minimale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 22.00		23. Pieds réglables: Oui
.0. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Nombre de cuves:
1. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		25. Matériau de la cuve: AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité
22. Puissance électrique [kW]: 3.000		26. Type de vidange: Sur le panneau avant
13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Vidange: Oui

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

Oui

28. Vidange avec fusible de sécurité:



Paramètres techniques

Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00000076
BM 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
29. Nombre de GN / EN:		32. Emplacement du chauffage: Sous la cuve
30. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1		33. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,75
31. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 150		34. Propriétés de l'appareil: Réchauffés

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com