Fiche technique

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00005105
VL 11	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Vidange: Non
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

Code SAP	00005105	**Puissance électrique [kW]**	0.700
Largeur nette [mm]	330	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	535	**Nombre de GN / EN**	1
Hauteur nette [mm]	229	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Poids net [kg]	9.00	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	150

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

Fiche technique

Dessin technique

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00005105
VL 11	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

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

Fiche technique

Avantages du produit

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00005105
VL 11	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1

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
- Service facile et plus rapide

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

3

Facile à manipuler

Portabilité facile

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

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00005105
VL 11	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00005105
2. **Largeur nette [mm]:**
   330
3. **Profondeur nette [mm]:**
   535
4. **Hauteur nette [mm]:**
   229
5. **Poids net [kg]:**
   9.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   370
7. **Profondeur brute [mm]:**
   700
8. **Hauteur brute [mm]:**
   240
9. **Poids brut [kg]:**
   10.50
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    0.700
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Matériel:**
    Inox
16. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
17. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
18. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
19. **Vidange:**
    Non
20. **Nombre de GN / EN:**
    1
21. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
22. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    150
23. **Emplacement du chauffage:**
    Sous la cuve
24. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5
25. **Propriétés de l'appareil:**
    Réchauffés

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