

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bain marie électrique GN 4-1/1 commande sur le côté court

| | | |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00006156 |
| VLPK 4120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



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

| | | | |
|------------------------------|----------|--|--------------------|
| Code SAP | 00006156 | Puissance électrique [kW] | 2.800 |
| Largeur nette [mm] | 1710 | Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Profondeur nette [mm] | 750 | Nombre de GN / EN | 4 |
| Hauteur nette [mm] | 905 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Poids net [kg] | 69.00 | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | 200 |

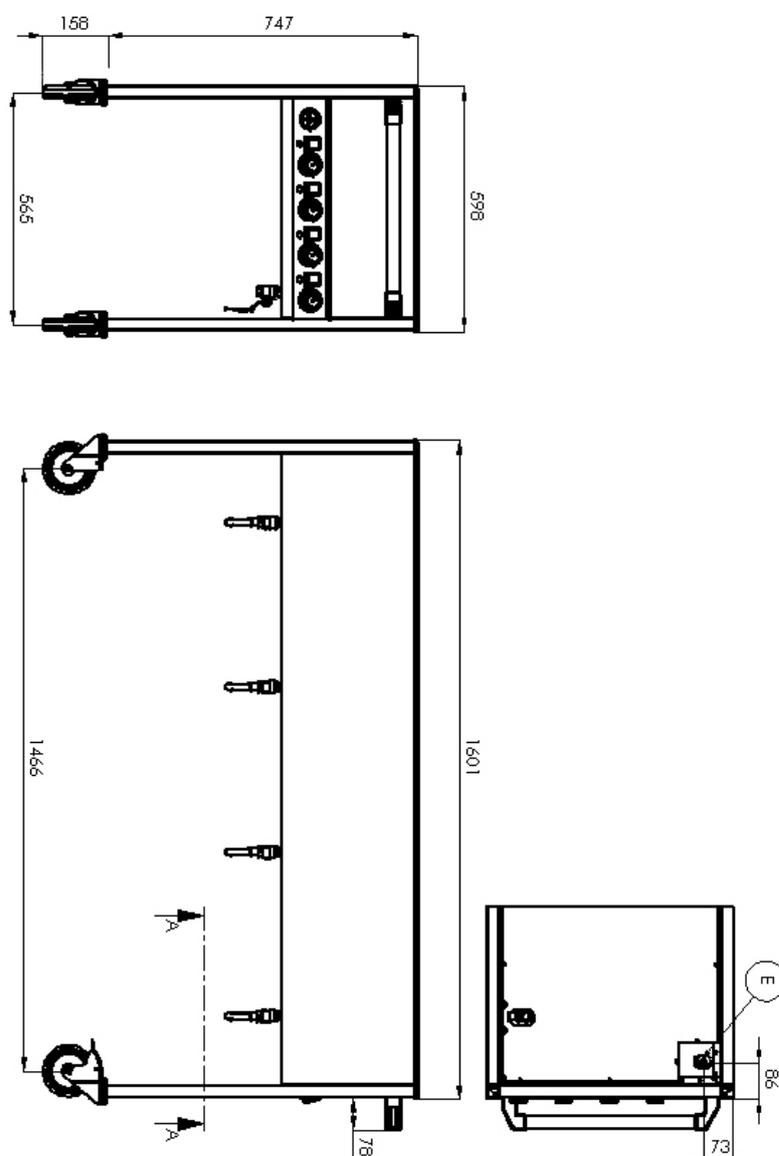
Fiche technique

Dessin technique



Bain marie électrique GN 4-1/1 commande sur le côté court

| | | |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00006156 |
| VLPK 4120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



Fiche technique



Avantages du produit

Bain marie électrique GN 4-1/1 commande sur le côté court

| | | |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00006156 |
| VLPK 4120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

1

Cuves embouties

Baignoires sans transitions, arêtes et angles

2

Commande de chaque baignoire séparément

Utilisations multiples

3

Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments
Robustesse

4

Vanne de vidange sous la cuve

Emplacement sécurisé de la vanne de vidange

5

Poignée

Poignée en tube d'acier inoxydable robuste. Peut être placé sur le côté court ou long

6

Roues freinées

Manipulation simple

Fiche technique

Paramètres techniques



Bain marie électrique GN 4-1/1 commande sur le côté court

| | | |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00006156 |
| VLPK 4120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

1. Code SAP:

00006156

2. Largeur nette [mm]:

1710

3. Profondeur nette [mm]:

750

4. Hauteur nette [mm]:

905

5. Poids net [kg]:

69.00

6. Largeur brute [mm]:

750

7. Profondeur brute [mm]:

1710

8. Hauteur brute [mm]:

1010

9. Poids brut [kg]:

70.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Mobile

12. Puissance électrique [kW]:

2.800

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

16. Matériel:

Inox

17. Température maximale de l'appareil [° C]:

90

18. Température minimale de l'appareil [° C]:

30

19. Pieds réglables:

Non

20. Vidange:

Oui

21. Nombre de GN / EN:

4

22. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

23. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

200

24. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

25. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés