

Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

Modell	SAP -Code	00000075
BM 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



- Abfluss: Ja
- Sicherheitsabfluss: Ja
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Geräteeigenschaften: beheizt

SAP -Code	00000075	Power Electric [KW]	1.500
Netzbreite [MM]	328	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	609	Anzahl der GN / en	1
Nettohöhe [MM]	290	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	10.00	GN -Gerätetiefe	150

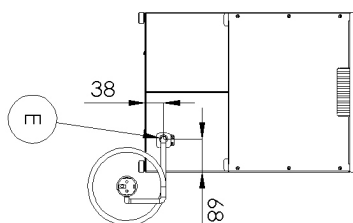
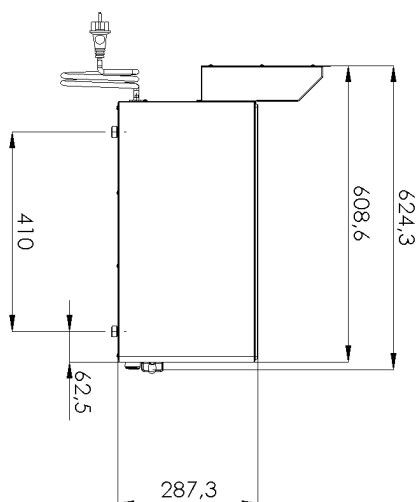
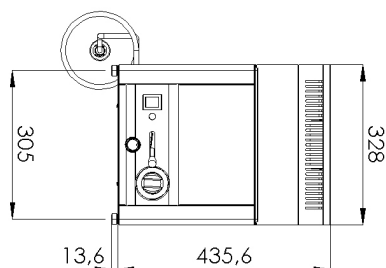
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

Modell	SAP -Code	00000075
BM 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

Modell	SAP -Code	00000075
BM 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

1

Nationärin

- lange Lebensdauer
- Edelstahlwiderstand von AISI 304
- Das Material rostet nicht
 - Einsparungen bei Serviceinterventionen
 - Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

- Wartung -frei
- Wasserbeständigkeit
- lange Lebensdauer
 - Einsparungen bei Serviceinterventionen
 - größere Arbeitssicherheit für das Personal

3

Manipulation

- Einfache Portabilität
 - Flexibilität in der Küche, die Möglichkeit, für Bankette zu verwenden

Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

Modell	SAP -Code	00000075
BM 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

1. SAP -Code:

00000075

2. Netzbreite [MM]:

328

3. Nettentiefe [MM]:

609

4. Nettohöhe [MM]:

290

5. Nettogewicht / kg]:

10.00

6. Bruttobreite [MM]:

650

7. Grobtiefe [MM]:

366

8. Bruttohöhe [MM]:

440

9. Bruttogewicht [kg]:

12.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

12. Power Electric [KW]:

1.500

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

17. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

18. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

20. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:

328 x 609 x 290

21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

90

22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

23. Verstellbare Füße:

Ja

24. Anzahl der Becken:

1

25. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

26. Abfluss:

Ja

27. Sicherheitsabfluss:

Ja

28. Anzahl der GN / en:

1

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

Modell	SAP -Code	00000075
BM 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

29. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

32. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

30. GN -Gerätetiefe:

150

33. Geräteeigenschaften:

beheizt

31. Heizort:

unter dem Wannenboden