Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00005105
VL 11	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder



- Abfluss: Nein
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Geräteeigenschaften: beheizt

SAP -Code	00005105	**Power Electric [KW]**	0.700
Netzbreite [MM]	330	**Wird geladen**	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	535	**Anzahl der GN / en**	1
Nettohöhe [MM]	229	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	9.00	**GN -Gerätetiefe**	150

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00005105
VL 11	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00005105
VL 11	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

1

Nationärin

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Einfache Manipulation

Einfache Portabilität

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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Bain Marie elektrisch GN 1/1 - 150 Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00005105
VL 11	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

1. **SAP -Code:**
   00005105
2. **Netzbreite [MM]:**
   330
3. **Nettentiefe [MM]:**
   535
4. **Nettohöhe [MM]:**
   229
5. **Nettogewicht / kg]:**
   9.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   370
7. **Grobtiefe [MM]:**
   700
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   240
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   10.50
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    Tischgerät
12. **Power Electric [KW]:**
    0.700
13. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Material:**
    Edelstahl
16. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
17. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    90
18. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    30
19. **Abfluss:**
    Nein
20. **Anzahl der GN / en:**
    1
21. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
    GN 1/1
22. **GN -Gerätetiefe:**
    150
23. **Heizort:**
    unter dem Wannenboden
24. **Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**
    0,5
25. **Geräteeigenschaften:**
    beheizt

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