

Fiche technique

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'appareil - GN [mm]	150

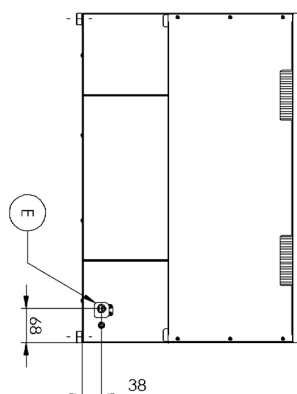
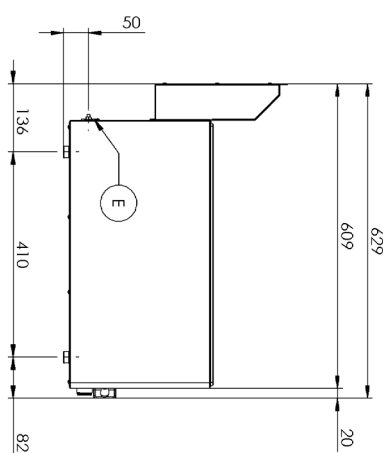
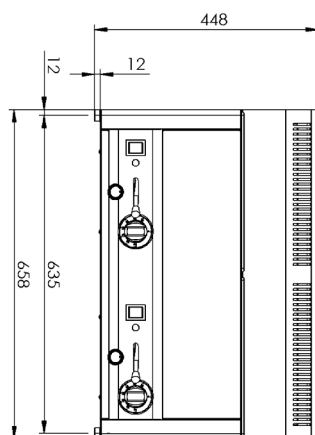
Fiche technique

Dessin technique



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



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

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
 - Nettoyage facile a údržba zařízení

2

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 práce pro personál

3

Manupilace

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

Fiche technique

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

1. Code SAP:

00000076

2. Largeur nette [mm]:

658

3. Profondeur nette [mm]:

609

4. Hauteur nette [mm]:

290

5. Poids net [kg]:

20.00

6. Largeur brute [mm]:

725

7. Profondeur brute [mm]:

710

8. Hauteur brute [mm]:

540

9. Poids brut [kg]:

22.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

3.000

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

16. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

17. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

18. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

0.80

20. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:

2x328 x 609 x 290

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

90

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

30

23. Pieds réglables:

Oui

24. Nombre de cuves:

2

25. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

26. Type de vidange:

Sur le panneau avant

27. Vidange:

Oui

28. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

Fiche technique

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:

2

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

GN 1/1

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

150

32. Emplacement du chauffage:

Sous la cuve

33. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

34. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés