## Fiche technique



Caractéristiques du produit

Bain marie 4 récipients sèche				
Modèle	Code SAP	00015058		
BM 04 D	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie		



- Volume de la cuve [L]: 4,5
- Vidange: Non
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

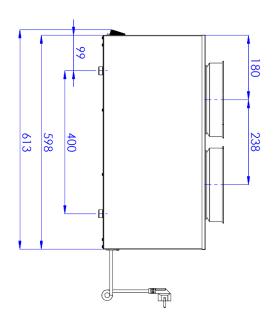
Code SAP	00015058	Poids net [kg]	16.00
Largeur nette [mm]	450	Puissance électrique [kW]	0.800
Profondeur nette [mm]	600	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	350	Volume de la cuve [L]	4,5

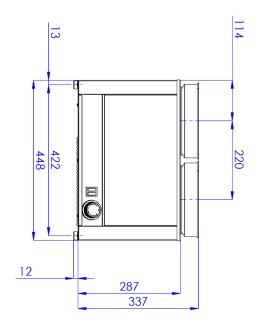
## Fiche technique



Dessin technique

Bain marie 4 récipients sèche				
Modèle	Code SAP	00015058		
BM 04 D	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie		





## Fiche technique



Paramètres techniques

Bain marie 4 récipients sèche			
Modèle	Code SAP	00015058	
BM 04 D	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie	
<b>1. Code SAP:</b> 00015058		<b>14. Indice de protection d'enveloppe:</b> IPX4	
2. Largeur nette [mm]: 450		<b>15. Matériel:</b> Inox	
3. Profondeur nette [mm]: 600		<b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four	
4. Hauteur nette [mm]: 350		<b>17. Volume de la cuve [L]:</b> 4,5	
<b>5. Poids net [kg]:</b> 16.00		<b>18. Capacité volumique du récipient [l]:</b> 4.50	
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 670		19. Température maximale de l'appareil [° C]:	
7. Profondeur brute [mm]: 670		<b>20. Température minimale de l'appareil [° C]:</b>	
8. Hauteur brute [mm]: 490		21. Nombre de cuves:	
9. Poids brut [kg]: 17.00		22. Vidange: Non	
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		23. Emplacement du chauffage: Sous la cuve	
<b>11. Type de construction de l'appareil:</b> Équipements à poser		24. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5	
12. Puissance électrique [kW]: 0.800		<b>25. Propriétés de l'appareil:</b> Réchauffés	

**13. Alimentation:** 230 V / 1N - 50 Hz