Fiche technique

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique GN 2/1 - 200 avec soubassement 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00018728
BM 90/80 E	**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

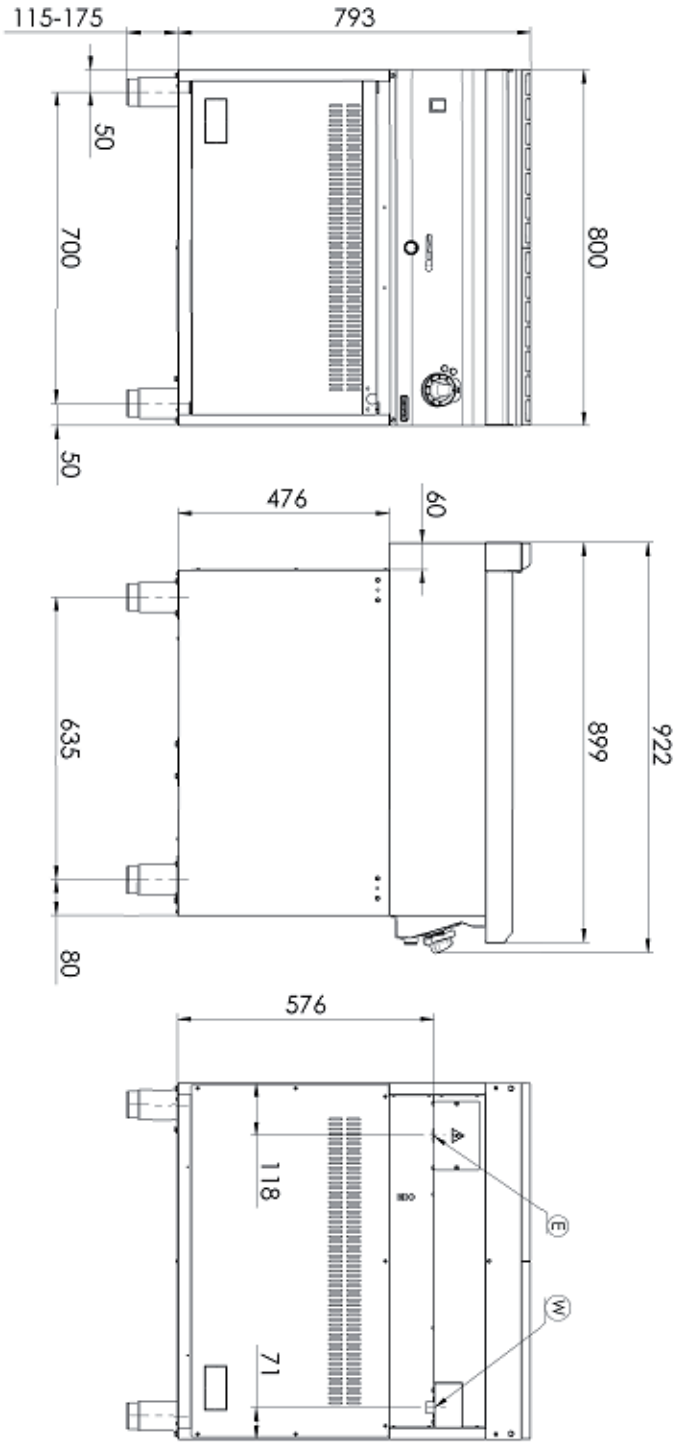
Code SAP	00018728	**Puissance électrique [kW]**	3.200
Largeur nette [mm]	800	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	900	**Nombre de GN / EN**	1
Hauteur nette [mm]	900	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 2/1
Poids net [kg]	49.00	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	200

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Bain marie électrique GN 2/1 - 200 avec soubassement 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00018728
BM 90/80 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 2/1 - 200 avec soubassement 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00018728
BM 90/80 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00018728
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   49.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   860
7. **Profondeur brute [mm]:**
   990
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1185
9. **Poids brut [kg]:**
   63.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    3.200
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:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
18. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
19. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
21. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
22. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
23. **Élément de sécurité:**
    Protection contre le démarrage spontanéé
    Thermostat de sécurité
24. **Pieds réglables:**
    Oui
25. **Nombre de cuves:**
    1
26. **Matériau de la cuve:**
    AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 2/1 - 200 avec soubassement 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00018728
BM 90/80 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

27. Type de vidange:
Sur le panneau avant

28. Vidange:
Oui

29. Vidange avec fusible de sécurité:
Oui

30. Nombre de GN / EN:
1

31. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 2/1

32. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
200

33. Connexion d'approvisionnement en eau:
1/2 «

34. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,75

35. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062