

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 TOP

Modèle	Code SAP	00000059
BM 2115	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Vidange: Non
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

Code SAP	00000059	Puissance électrique [kW]	3.000
Largeur nette [mm]	660	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	535	Nombre de GN / EN	2
Hauteur nette [mm]	229	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	17.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	150

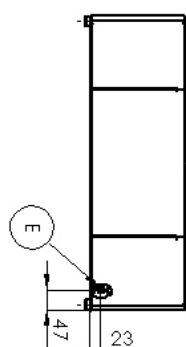
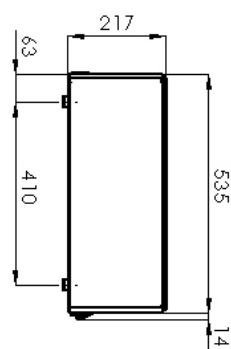
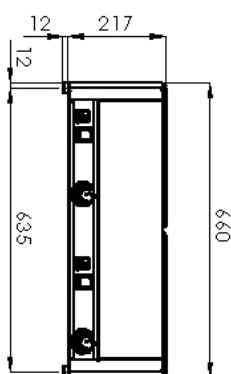
Fiche technique

Dessin technique



Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 TOP

Modèle	Code SAP	00000059
BM 2115	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Avantages du produit



Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 TOP

Modèle	Code SAP	00000059
BM 2115	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

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

3

Facile à manipuler

Portabilité facile

Fiche technique

Paramètres techniques



Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 TOP

Modèle	Code SAP	00000059
BM 2115	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00000059

2. Largeur nette [mm]:

660

3. Profondeur nette [mm]:

535

4. Hauteur nette [mm]:

229

5. Poids net [kg]:

17.00

6. Largeur brute [mm]:

580

7. Profondeur brute [mm]:

700

8. Hauteur brute [mm]:

240

9. Poids brut [kg]:

19.00

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:

Inox

16. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

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

90

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

30

19. Vidange:

Non

20. Nombre de GN / EN:

2

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

GN 1/1

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

150

23. Emplacement du chauffage:

Sous la cuve

24. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

25. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés