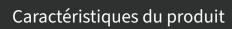
Fiche technique





Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 recouvert commande sur le côté long				
Modèle	Code SAP	00020697		
BMPD 2120 CS	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie		



- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

Code SAP	00020697	Puissance électrique [kW]	1.400
Largeur nette [mm]	850	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	700	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	900	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	200
Poids net [kg]	39.00		

Fiche technique



Dessin technique

Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 recouvert commande sur le côté long				
Modèle	Code SAP	00020697		
BMPD 2120 CS	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie		

Fiche technique





Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 recouvert commande sur le côté long				
Modèle	Code SAP	00020697		
BMPD 2120 CS	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie		
1. Code SAP: 00020697		11. Puissance électrique [kW]: 1.400		
2. Largeur nette [mm]: 850		12. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		
3. Profondeur nette [mm]: 700		13. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable		
4. Hauteur nette [mm]: 900		14. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement		
5. Poids net [kg]: 39.00		15. Température maximale de l'appareil [° C]: 90		
6. Largeur brute [mm]: 910		16. Température minimale de l'appareil [° C]: 30		
7. Profondeur brute [mm]: 750		17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1		
8. Hauteur brute [mm]: 1010		18. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 200		
9. Poids brut [kg]: 40.00		19. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5		

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

10. Type d'appareil: Appareil électrique