

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 recouvert commande sur le côté court

Modèle	Code SAP	00020698
BMPK 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
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

Code SAP	00020698	Puissance électrique [kW]	1.400
Largeur nette [mm]	900	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	600	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	900	Profondeur de l'appareil - 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 court

Modèle

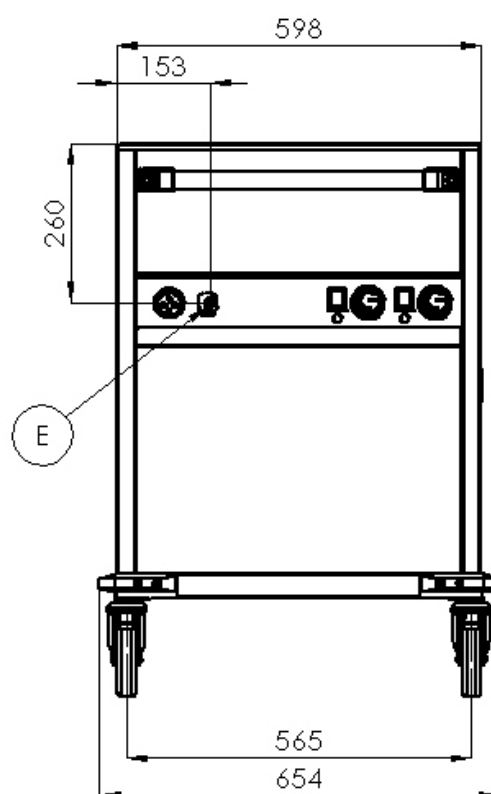
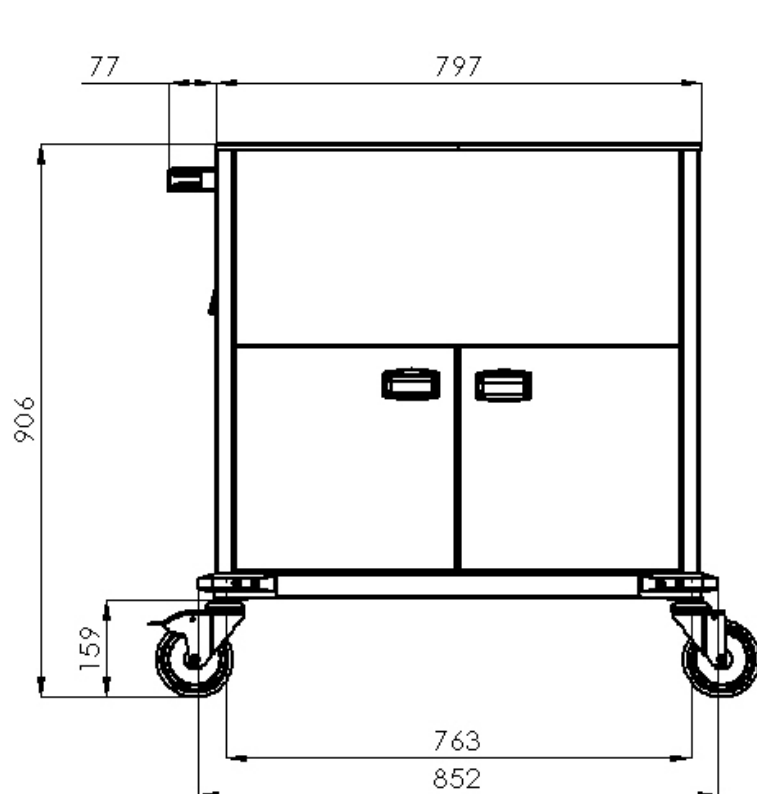
Code SAP

00020698

BMPK 2120 CS

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Paramètres techniques



Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 recouvert commande sur le côté court

Modèle	Code SAP	00020698
BMPK 2120 CS	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00020698

2. Largeur nette [mm]:

900

3. Profondeur nette [mm]:

600

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

39.00

6. Largeur brute [mm]:

910

7. Profondeur brute [mm]:

750

8. Hauteur brute [mm]:

1010

9. Poids brut [kg]:

45.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

1.400

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

14. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

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

90

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

30

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

GN 1/1

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

200

19. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

20. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés