

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie mobile électrique GN 3-1/1 commande sur le côté court avec étagère basse

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000081
BMPK 3120	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

<b>Code SAP</b>	00000081	<b>Puissance électrique [kW]</b>	2.100
<b>Largeur nette [mm]</b>	598	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	1254	<b>Nombre de GN / EN</b>	3
<b>Hauteur nette [mm]</b>	905	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	54.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	200

# Fiche technique

Dessin technique



Bain marie mobile électrique GN 3-1/1 commande sur le côté court avec étagère basse

Modèle

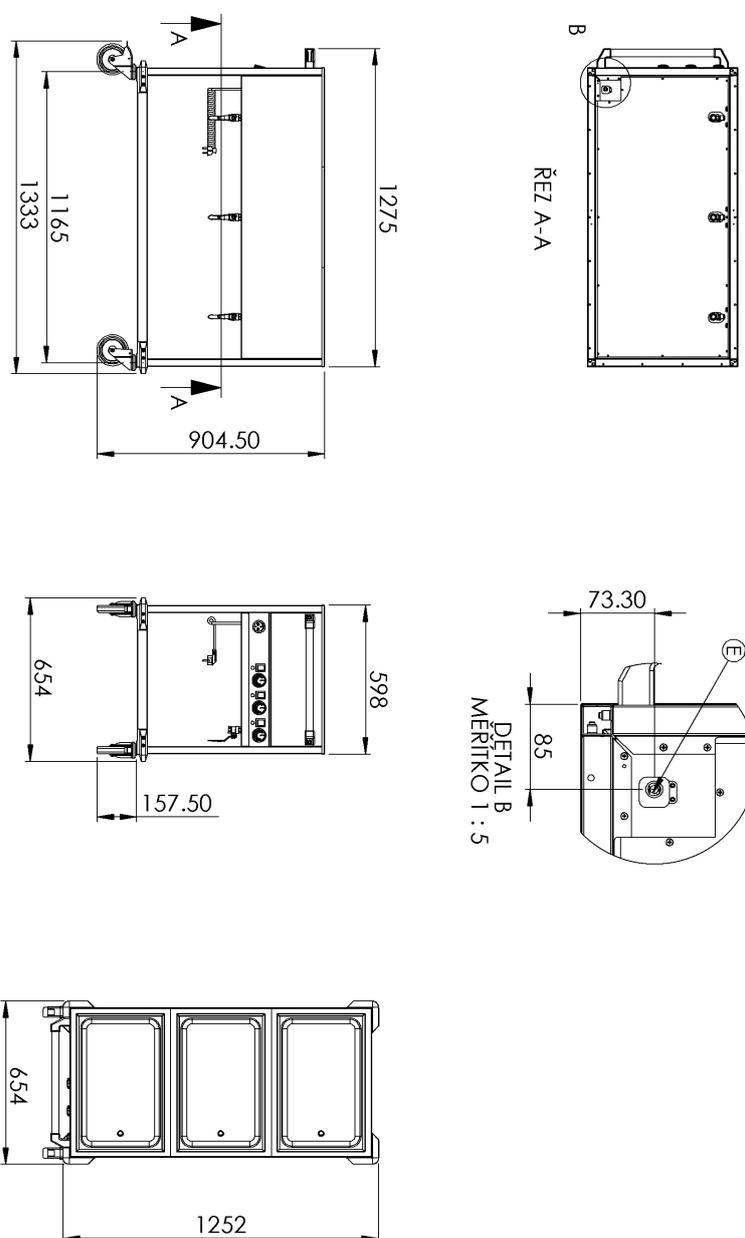
Code SAP

00000081

BMPK 3120

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



# Fiche technique

Avantages du produit



## Bain marie mobile électrique GN 3-1/1 commande sur le côté court avec étagère basse

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000081
BMPK 3120	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

- 1** | **Étagère**  
Une plus grande résistance
- 2** | **Roues freinées**  
Commande facile
- 3** | **Cuves embouties**  
Baignoires sans transitions, arêtes et angles
- 4** | **Commande de chaque baignoire séparément**  
Utilisations multiples
- 5** | **Construction entièrement en acier inoxydable**  
Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments  
Robustesse
- 6** | **Vanne de vidange sous la cuve**  
Emplacement sécurisé de la vanne de vidange
- 7** | **Poignée**  
Poignée en tube d'acier inoxydable robuste  
Peut être placé sur le côté court ou long

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Bain marie mobile électrique GN 3-1/1 commande sur le côté court avec étagère basse

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000081
<b>BMPK 3120</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00000081

**2. Largeur nette [mm]:**

598

**3. Profondeur nette [mm]:**

1254

**4. Hauteur nette [mm]:**

905

**5. Poids net [kg]:**

54.00

**6. Largeur brute [mm]:**

755

**7. Profondeur brute [mm]:**

1310

**8. Hauteur brute [mm]:**

1010

**9. Poids brut [kg]:**

55.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Mobile

**12. Puissance électrique [kW]:**

2.100

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

90

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

30

**19. Pieds réglables:**

Non

**20. Vidange:**

Oui

**21. Nombre de GN / EN:**

3

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

GN 1/1

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

200

**24. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

**25. Propriétés de l'appareil:**

Réchauffés