



Bain marie électrique 20		
Modèle	Code SAP	00013567
BMD-82 EM	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



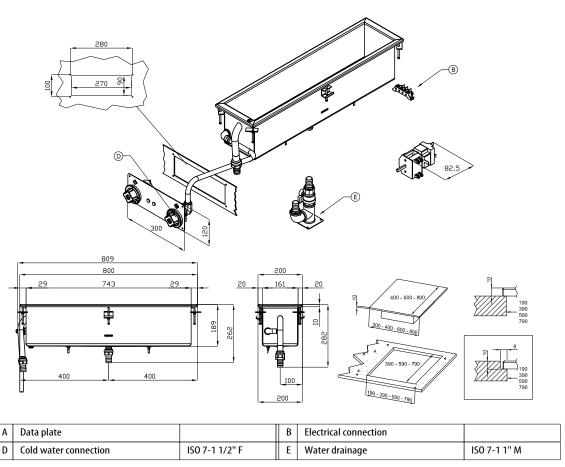
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304
- Indice de protection d'enveloppe: IPX5
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

Code SAP	00013567	Puissance électrique [kW]	1.650
Largeur nette [mm]	200	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	800	Nombre de GN / EN	7
Hauteur nette [mm]	300	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/9
Poids net [kg]	11.00	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	150





Bain marie électrique 20		
Modèle	Code SAP	00013567
BMD-82 EM	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie







Bain marie électrique 20		
Modèle	Code SAP	00013567
BMD-82 EM	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
1. Code SAP: 00013567		14. Indice de protection d'enveloppe: IPX5
2. Largeur nette [mm]: 200		15. Matériel: AISI 304
3. Profondeur nette [mm]: 800		16. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
4. Hauteur nette [mm]: 300		17. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
5. Poids net [kg]: 11.00		18. Température maximale de l'appareil [° C]:
6. Largeur brute [mm]: 970		19. Température minimale de l'appareil [° C]:
7. Profondeur brute [mm]: 480		20. Type de contrôle de la puissance: Bouton de réglage
8. Hauteur brute [mm]: 370		21. Élément de sécurité: Thermostat de sécurité
9. Poids brut [kg]: 16.00		22. Thermostat de sécurité: Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Pieds réglables: Oui
11. Type de construction de l'appare Drop-In	il:	24. Informations complémentaires: Le couvercle et les bacs gastronormes ne font pas partie de l'emballage - peuvent être achetés en plus
12. Puissance électrique [kW]: 1.650		25. Nombre de cuves:
13. Alimentation:		26. Type de vidange:

Dans le meuble

230 V / 1N - 50 Hz



Paramètres techniques

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

GN 1/9

Bain marie électrique 20		
Modèle	Code SAP	00013567
BMD-82 EM	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

27. Vidange: Oui	30. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
28. Nombre de GN / EN:	31. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5