

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie mobile électrique GN 3-1/1 recouvert commande sur le côté court

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007105                         |
| BMPK 3120 CS  | <b>Groupe d'articles</b> | 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

|                              |          |                                            |                    |
|------------------------------|----------|--------------------------------------------|--------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00007105 | <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>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b> | GN 1/1             |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 905      | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>  | 200                |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 54.00    |                                            |                    |

# Fiche technique

Dessin technique



Bain marie mobile électrique GN 3-1/1 recouvert commande sur le côté court

Modèle

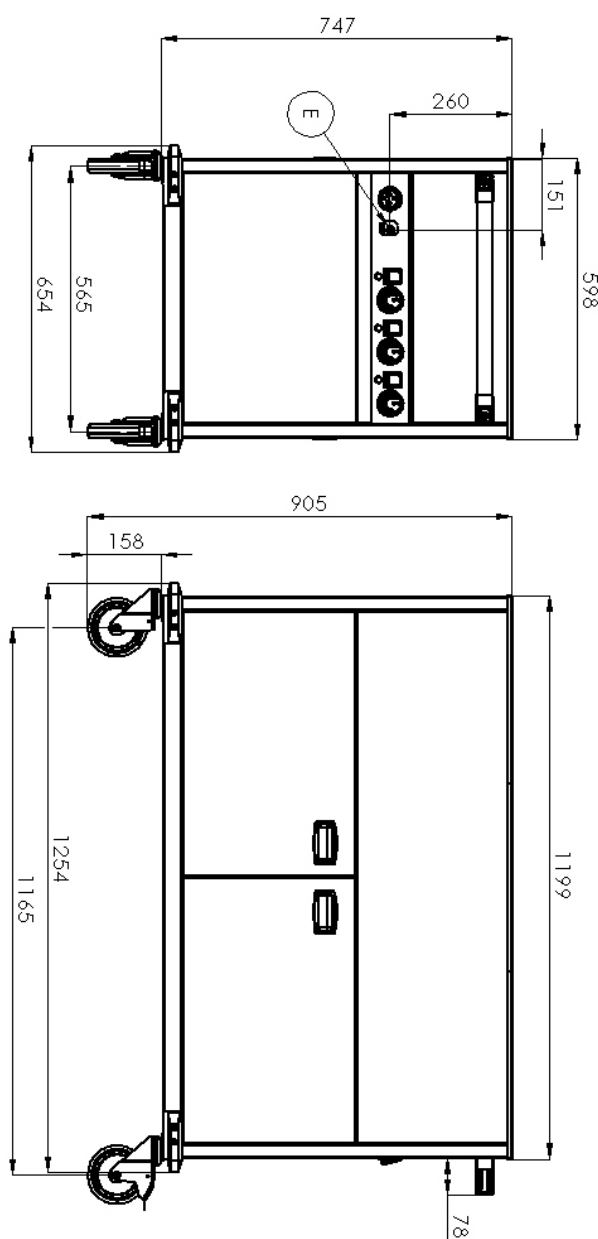
Code SAP

00007105

BMPK 3120 CS

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bain marie mobile électrique GN 3-1/1 recouvert commande sur le côté court

|                     |                          |                                  |
|---------------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b>       | <b>Code SAP</b>          | 00007105                         |
| <b>BMPK 3120 CS</b> | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

**1. Code SAP:**

00007105

**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]:**

60.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

2.100

**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