

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

Modèle	Code SAP	00000077
BMPD 2120	Groupe d'articles	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

Code SAP	00000077	Puissance électrique [kW]	1.400
Largeur nette [mm]	797	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	675	Nombre de GN / EN	2
Hauteur nette [mm]	905	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	39.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	200

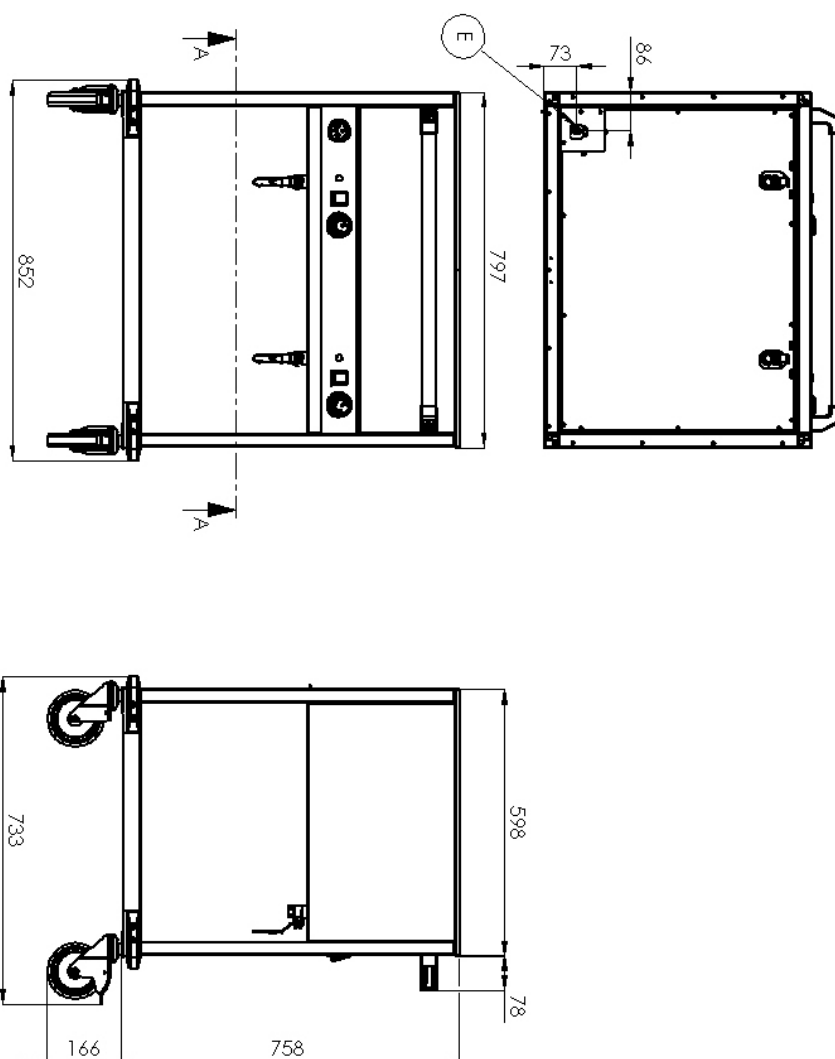
Fiche technique

Dessin technique



Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

Modèle	Code SAP	00000077
BMPD 2120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Avantages du produit



Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

Modèle	Code SAP	00000077
BMPD 2120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1

Étagère

Une plus grande résistance

- Plus grande stabilité
- Espace pour entreposer

2

Roues freinées

Commande facile

- Un plus grand confort de l'opérateur
- Sécurité
- Stabilité

3

Cuves embouties

Baignoires sans transitions, arêtes et angles

- Facile d'entretien
- Assainissement parfait

4

Commande de chaque baignoire séparément

Utilisations multiples

- Possibilité de conserver différents plats à différentes températures

5

Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments

Robustesse

- Assainissement parfait
- Longue durée de vie

6

Vanne de vidange sous la cuve

Emplacement sécurisé de la vanne de vidange

- L'emplacement de la vanne empêche tout contact indésirable et toute brûlure possible

7

Poignée

Poignée en tube d'acier inoxydable robuste

Peut être placée sur le côté court ou long

- Manipulation facile de la cuve de distribution

Fiche technique

Paramètres techniques



Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

Modèle	Code SAP	00000077
BMPD 2120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00000077

2. Largeur nette [mm]:

797

3. Profondeur nette [mm]:

675

4. Hauteur nette [mm]:

905

5. Poids net [kg]:

39.00

6. Largeur brute [mm]:

750

7. Profondeur brute [mm]:

910

8. Hauteur brute [mm]:

1010

9. Poids brut [kg]:

40.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Mobile

12. Puissance électrique [kW]:

1.400

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

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

90

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

30

18. Pieds réglables:

Non

19. Vidange:

Oui

20. Nombre de GN / EN:

2

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

GN 1/1

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

200

23. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

24. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés