



Bain marie stationnaire électrique GN 4-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse			
Modèle	Code SAP	00000085	
BMSD 4120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie	



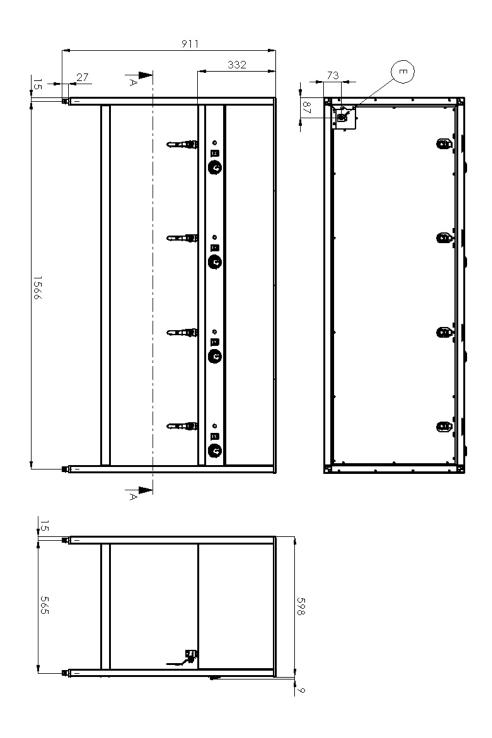
- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

Code SAP	00000085	Puissance électrique [kW]	2.800
Largeur nette [mm]	1566	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	598	Nombre de GN / EN	4
Hauteur nette [mm]	905	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	68.00	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	200





Bain marie stationnaire électrique GN 4-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse			
Modèle	Code SAP	00000085	
BMSD 4120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie	







Bain marie stationnaire électrique GN 4-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse				
Modèle	Code SAP	00000085		
BMSD 4120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie		

1

Cuves embouties

Baignoires sans transitions, arêtes et angles

- Facile d'entretien
- Assainissement parfait

2

Commande de chaque baignoire séparément

Utilisations multiples

 Possibilité de conserver différents plats à différentes températures

3

Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments Robustesse

- Assainissement parfait
- Longue durée de vie

4

Vanne de vidange sous la cuve

Emplacement securisé de la vanne de vidange

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





Bain marie stationnaire électriqu	ıe GN 4-1/1 commande	sur le côté long avec étagère basse
Modèle	Code SAP	00000085
BMSD 4120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
1. Code SAP: 00000085		13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz
2. Largeur nette [mm]: 1566		14. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
3. Profondeur nette [mm]: 598		15. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
4. Hauteur nette [mm]: 905		16. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
5. Poids net [kg]: 68.00		17. Température maximale de l'appareil [° C]:
6. Largeur brute [mm]: 730		18. Température minimale de l'appareil [° C]:
7. Profondeur brute [mm]: 1700		19. Vidange: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 1010		20. Nombre de GN / EN:
9. Poids brut [kg]: 70.00		21. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
10. Type d'appareil: Appareil électrique		22. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 200
11. Type de construction de l'appareil: Stationnaire		23. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,75
12. Puissance électrique [kW]: 2.800		24. Propriétés de l'appareil: Réchauffés