

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Bain Marie stationär elektrisch GN 3-1/1 Steuerung auf der längeren Seite mit Ablageboden

Modell	SAP -Code	00000084
BMSD 3120	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



- Abfluss: Ja
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Geräteeigenschaften: beheizt

SAP -Code	00000084	Power Electric [KW]	2.100
Netzbreite [MM]	1199	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	598	Anzahl der GN / en	3
Nettohöhe [MM]	905	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	53.00	GN -Gerätetiefe	200

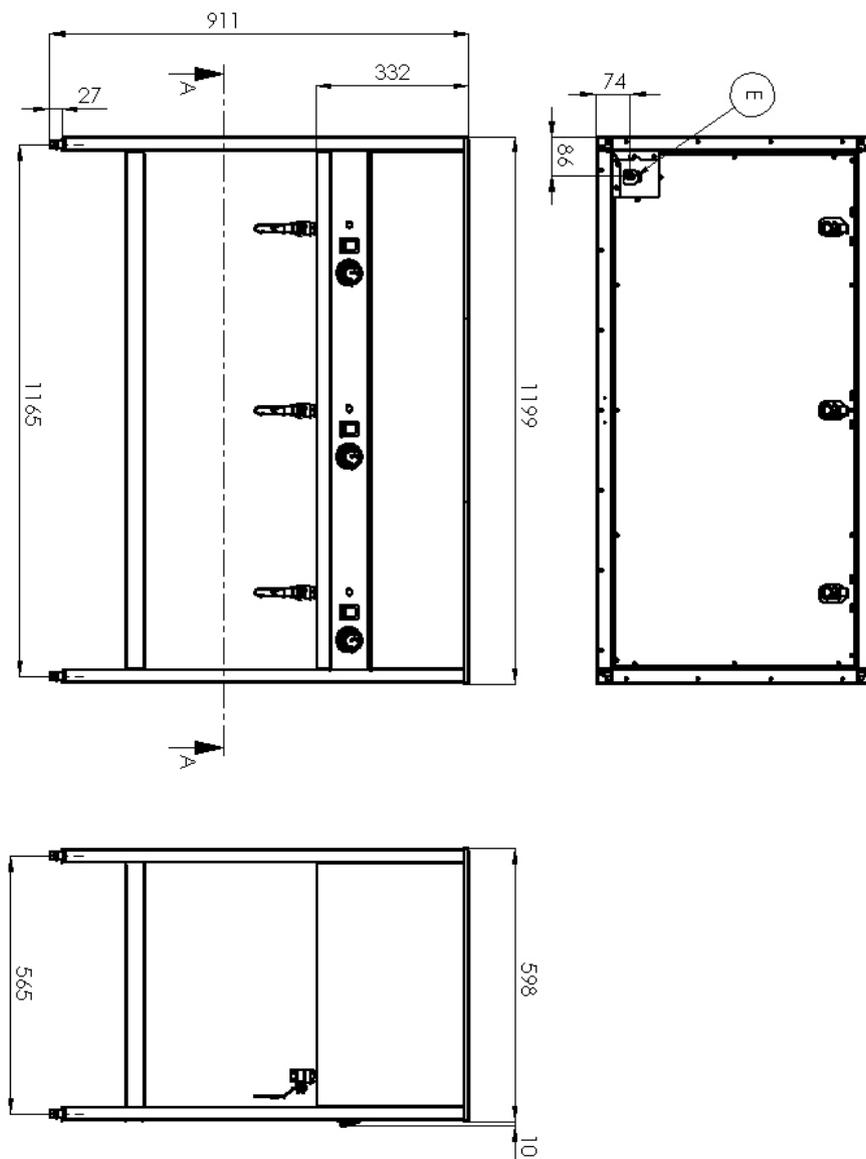
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Bain Marie stationär elektrisch GN 3-1/1 Steuerung auf der längeren Seite mit Ablageboden

Modell	SAP -Code	00000084
BMSD 3120	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile



Bain Marie stationär elektrisch GN 3-1/1 Steuerung auf der längeren Seite mit Ablageboden

Modell	SAP -Code	0000084
BMSD 3120	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

1

Wanne

Badewannen ohne scharfe Übergänge, Kanten und Ecken

2

Kontrolle jedes Bades getrennt

Variabilität der Nutzung

3

Nationrese

harmlos für Lebensmittel
Robustheit

4

Ventil unter das Bad abtropfen lassen

Sicherere Position des Abflussventils

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Bain Marie stationär elektrisch GN 3-1/1 Steuerung auf der längeren Seite mit Ablageboden

Modell	SAP -Code	00000084
BMSD 3120	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

1. SAP -Code:

00000084

2. Netzbreite [MM]:

1199

3. Nettentiefe [MM]:

598

4. Nettohöhe [MM]:

905

5. Nettogewicht / kg:

53.00

6. Bruttobreite [MM]:

755

7. Grobtiefe [MM]:

1310

8. Bruttohöhe [MM]:

1010

9. Bruttogewicht [kg]:

55.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

stationär

12. Power Electric [KW]:

2.100

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

16. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

17. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

90

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

19. Abfluss:

Ja

20. Anzahl der GN / en:

3

21. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

22. GN -Gerätetiefe:

200

23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

24. Geräteeigenschaften:

beheizt