Fiche technique

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00008929
BM 704 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Entrée d'eau: Valve automatique commandée par un bouton
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IP24
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

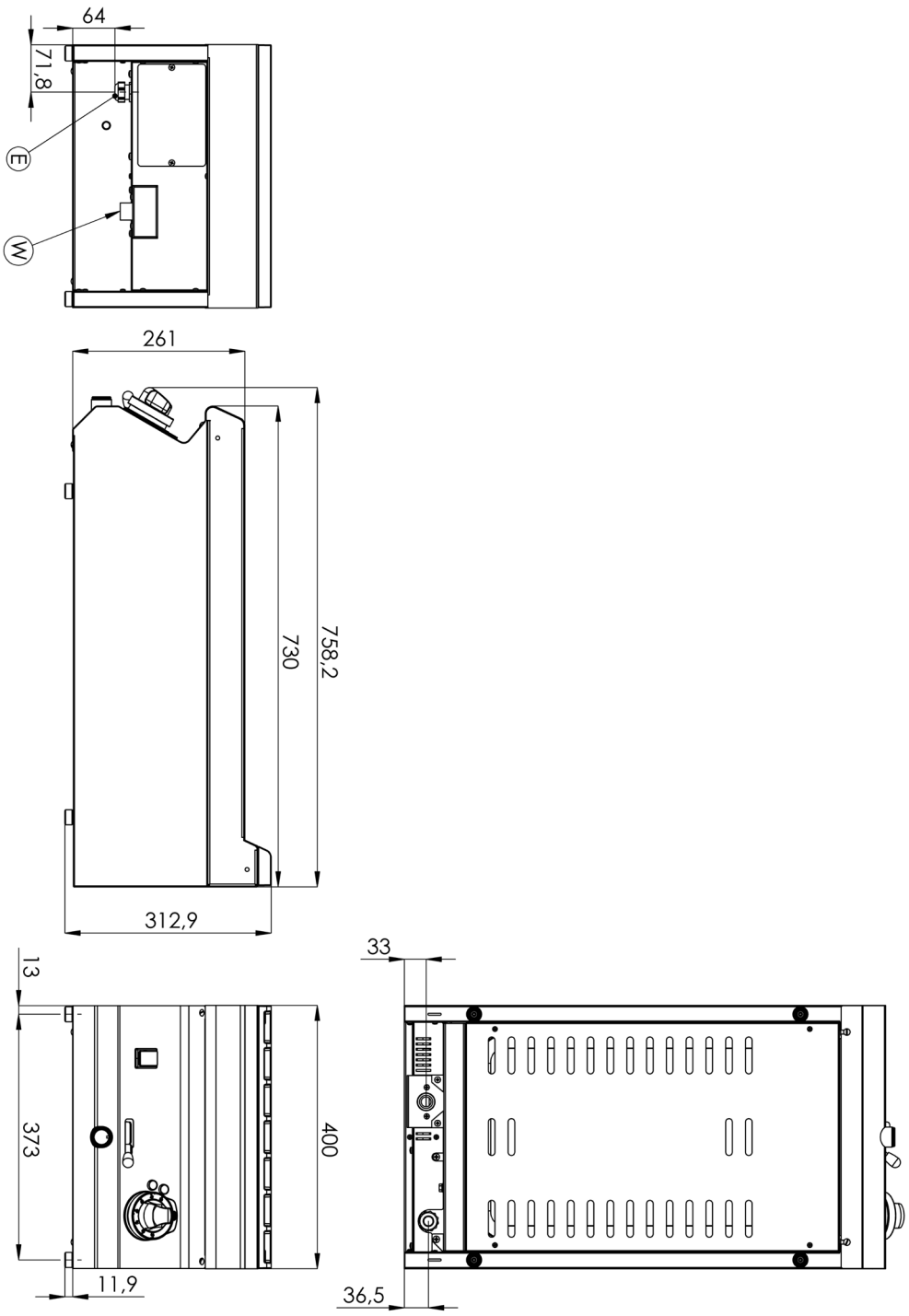
Code SAP	00008929	**Puissance électrique [kW]**	1.600
Largeur nette [mm]	400	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	730	**Nombre de GN / EN**	1
Hauteur nette [mm]	300	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Poids net [kg]	23.00	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	200

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Bain marie électrique 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00008929
BM 704 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00008929
BM 704 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00008929
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   730
4. **Hauteur nette [mm]:**
   300
5. **Poids net [kg]:**
   23.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   440
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   480
9. **Poids brut [kg]:**
   28.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    1.600
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IP24
15. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure et revêtement
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
18. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
19. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
21. **Finition de surface:**
    Acier inoxydable poli
22. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
23. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
24. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
25. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
26. **Nombre de cuves:**
    1
27. **Matériau de la cuve:**
    AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité
28. **Entrée d'eau:**
    Valve automatique commandée par un bouton

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00008929
BM 704 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

29. Type de vidange:
Sur le panneau avant

30. Vidange avec fusible de sécurité:
Oui

31. Nombre de GN / EN:
1

32. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 1/1

33. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
200

34. Connexion d'approvisionnement en eau:
1/2 «

35. Emplacement du chauffage:
Sous la cuve

36. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,5

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062