

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

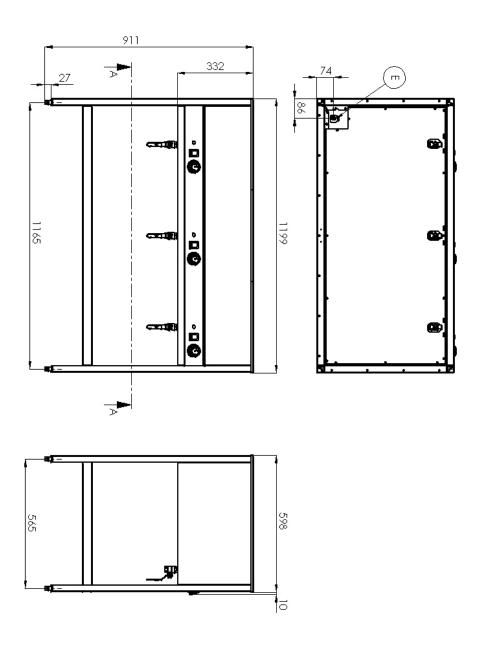
- Geräteeigenschaften: beheizt

Netzbreite [MM] 119	99	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM] 598	8	Anzahl der GN / en	3
Nettohöhe [MM] 905	5	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg] 53.0	.00	GN -Gerätetiefe	200



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





Produkt Vorteile

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 |

Wanne

Badewannen ohne scharfe Übergänge, Kanten und Ecken

- Einfache Wartung
- Die perfekte sanitäre Einrichtungen

2

Kontrolle jedes Bades getrennt

Variabilität der Nutzung

 Möglichkeit, unterschiedliche Gerichte bei unterschiedlichen Temperaturen aufrechtzuerhalten

3

Nationrese

harmlos für Lebensmittel Robustheit

- Die perfekte sanitäre Einrichtungen
- langes Leben

4

Ventil unter das Bad abtropfen lassen

Sicherere Position des Abflussventils

 Die Platzierung des Ventils verhindert unerwünschten Kontakt und eine mögliche Verbrennung

> tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-13



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		13. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz
2. Netzbreite [MM]: 1199		14. Schutz der Kontrollen: IPX4
3. Nettentiefe [MM]: 598		15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
4. Nettohöhe [MM]: 905		16. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
5. Nettogewicht / kg]: 53.00		17. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
6. Bruttobreite [MM]: 755		18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
7. Grobtiefe [MM]: 1310		19. Abfluss: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 1010		20. Anzahl der GN / en:
9. Bruttogewicht [kg]: 55.00		21. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		22. GN -Gerätetiefe: 200
11. Konstruktionstyp des Geräts: stationär		23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5
12. Power Electric [KW]:		24. Geräteeigenschaften:

beheizt

2.100