Fiche technique

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique 80 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00013566
BMD-68 ET	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie





- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304
- Indice de protection d'enveloppe: IPX5
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

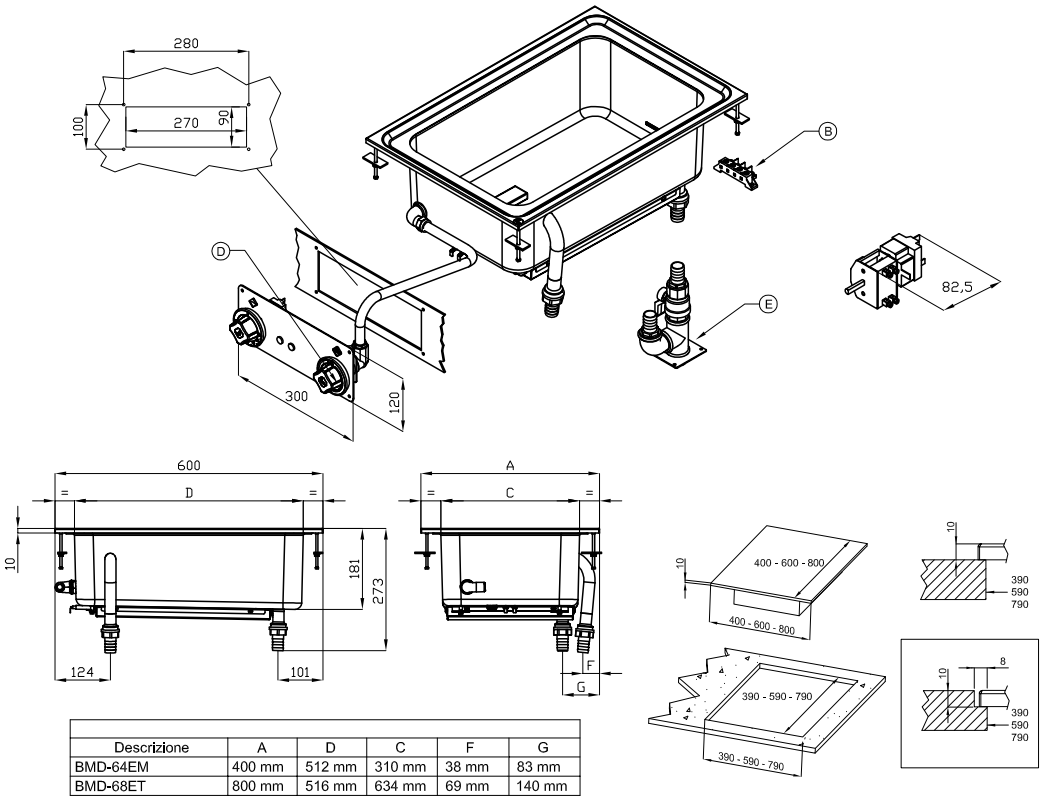
Code SAP	00013566	**Puissance électrique [kW]**	4.200
Largeur nette [mm]	800	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	600	**Nombre de GN / EN**	1
Hauteur nette [mm]	300	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 2/1
Poids net [kg]	36.00	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	150

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

Fiche technique

Dessin technique

Bain marie électrique 80 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00013566
BMD-68 ET	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Descrizione	A	D	C	F	G
BMD-64EM	400 mm	512 mm	310 mm	38 mm	83 mm
BMD-68ET	800 mm	516 mm	634 mm	69 mm	140 mm

A	Data plate		B	Electrical connection	
D	Cold water connection	ISO 7-1 1/2" F	E	Water drainage	ISO 7-1 1" M

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique 80 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00013566
BMD-68 ET	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00013566
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   600
4. **Hauteur nette [mm]:**
   300
5. **Poids net [kg]:**
   36.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   730
7. **Profondeur brute [mm]:**
   630
8. **Hauteur brute [mm]:**
   470
9. **Poids brut [kg]:**
   40.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Drop-In
12. **Puissance électrique [kW]:**
    4.200
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX5
15. **Matériel:**
    AISI 304
16. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
17. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
18. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
19. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
20. **Type de contrôle de la puissance:**
    Bouton de réglage
21. **Élément de sécurité:**
    Thermostat de sécurité
22. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
23. **Pieds réglables:**
    Oui
24. **Informations complémentaires:**
    Le couvercle et les bacs gastronormes ne font pas partie de l'emballage - peuvent être achetés en plus
25. **Nombre de cuves:**
    1
26. **Type de vidange:**
    Dans le meuble

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique 80 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00013566
BMD-68 ET	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

27. Vidange:
Oui

28. Nombre de GN / EN:
1

29. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 2/1

30. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
150

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

32. Connexion aux évacuations:
Oui

33. Section des conducteurs CU [mm²]:
1

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