

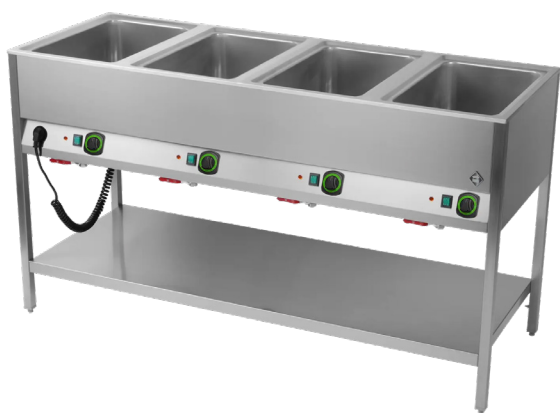
# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Bain Marie stationär elektrisch GN 4-1/1 Steuerung auf der längeren Seite mit Ablageboden

|                  |                                       |                             |
|------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Modell</b>    | <b>SAP -Code</b>                      | 00000085                    |
| <b>BMSD 4120</b> | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Pastakocher und Wasserbäder |



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

|                           |          |                                     |                    |
|---------------------------|----------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>          | 00000085 | <b>Power Electric [KW]</b>          | 2.800              |
| <b>Netzbreite [MM]</b>    | 1566     | <b>Wird geladen</b>                 | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>   | 598      | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 4                  |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>     | 905      | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1             |
| <b>Nettogewicht / kg]</b> | 68.00    | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 200                |

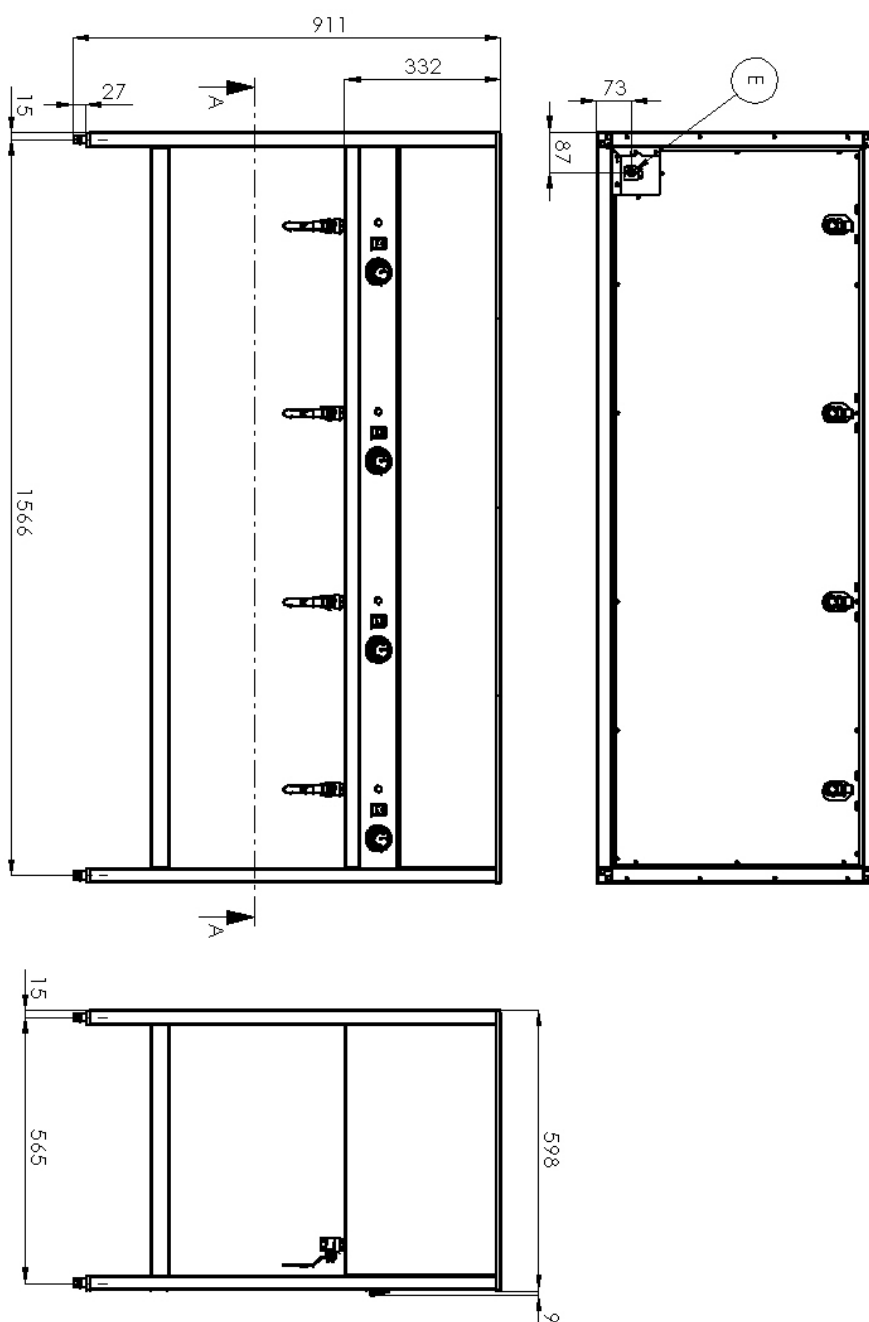
# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Bain Marie stationär elektrisch GN 4-1/1 Steuerung auf der längeren Seite mit Ablageboden

|                  |                                       |                             |
|------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Modell</b>    | <b>SAP -Code</b>                      | 00000085                    |
| <b>BMSD 4120</b> | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Pastakocher und Wasserbäder |



## Bain Marie stationär elektrisch GN 4-1/1 Steuerung auf der längeren Seite mit Ablageboden

|                  |                                       |                             |
|------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Modell</b>    | <b>SAP -Code</b>                      | 00000085                    |
| <b>BMSD 4120</b> | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | 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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Bain Marie stationär elektrisch GN 4-1/1 Steuerung auf der längeren Seite mit Ablageboden

|                  |                                       |                             |
|------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Modell</b>    | <b>SAP -Code</b>                      | 00000085                    |
| <b>BMSD 4120</b> | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Pastakocher und Wasserbäder |

**1. SAP -Code:**

00000085

**2. Netzbreite [MM]:**

1566

**3. Nettentiefe [MM]:**

598

**4. Nettohöhe [MM]:**

905

**5. Nettogewicht / kg]:**

68.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

730

**7. Grobtiefe [MM]:**

1700

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1010

**9. Bruttogewicht [kg]:**

70.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

stationär

**12. Power Electric [KW]:**

2.800

**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:**

4

**21. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**22. GN -Gerätetiefe:**

200

**23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

0,75

**24. Geräteeigenschaften:**

beheizt