Fiche technique

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique 20		
Modèle	**Code SAP**	00013567
BMD-82 EM	**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

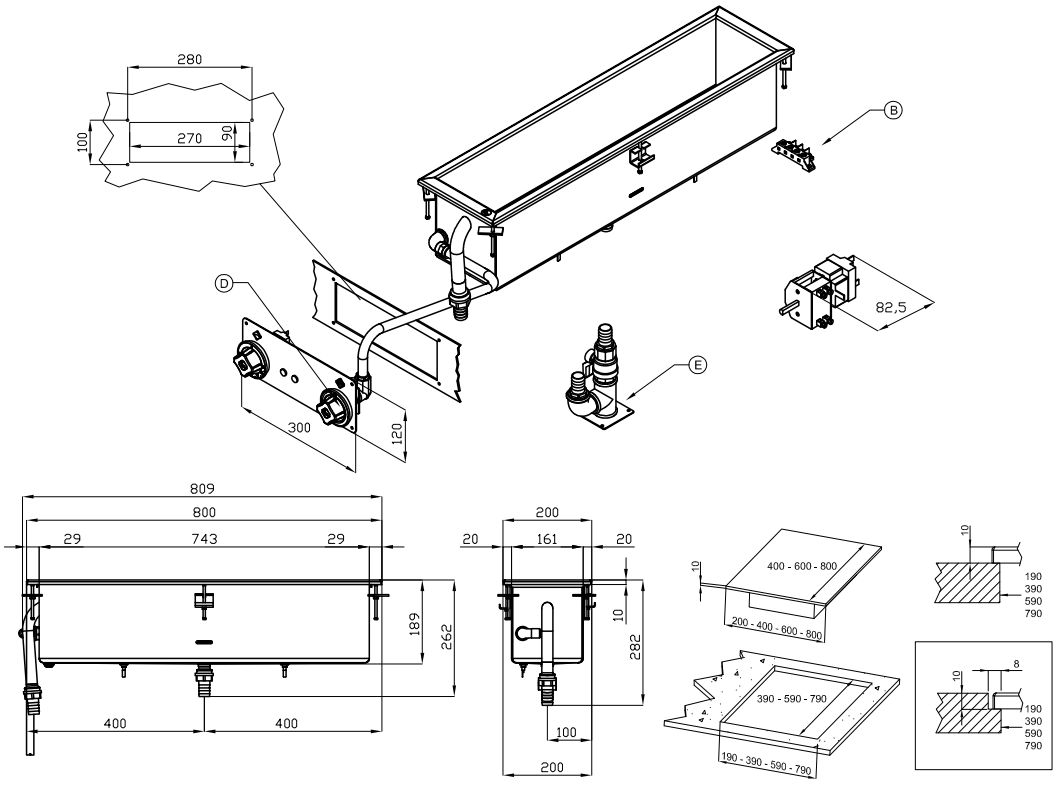
Code SAP	00013567	**Puissance électrique [kW]**	1.650
Largeur nette [mm]	200	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	800	**Nombre de GN / EN**	7
Hauteur nette [mm]	300	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/9
Poids net [kg]	11.00	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	150

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

Fiche technique

Dessin technique

Bain marie électrique 20		
Modèle	**Code SAP**	00013567
BMD-82 EM	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



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

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique 20		
Modèle	**Code SAP**	00013567
BMD-82 EM	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00013567
2. **Largeur nette [mm]:**
   200
3. **Profondeur nette [mm]:**
   800
4. **Hauteur nette [mm]:**
   300
5. **Poids net [kg]:**
   11.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   970
7. **Profondeur brute [mm]:**
   480
8. **Hauteur brute [mm]:**
   370
9. **Poids brut [kg]:**
   16.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Drop-In
12. **Puissance électrique [kW]:**
    1.650
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 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

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique 20		
Modèle	**Code SAP**	00013567
BMD-82 EM	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

27. Vidange:
Oui

28. Nombre de GN / EN:
7

29. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 1/9

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

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

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