



Bain marie mobile électrique GN 4-1/1 commande sur le côté court avec étagère basse		
Modèle	Code SAP	00000082
BMPK 4120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



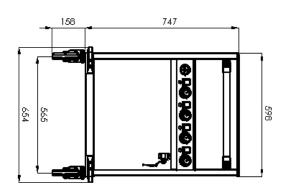
- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

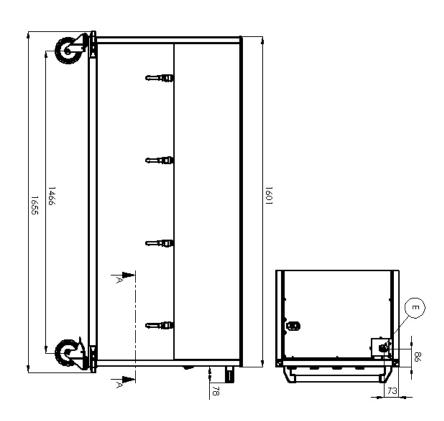
Code SAP	00000082	Puissance électrique [kW]	2.800
Largeur nette [mm]	598	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	1677	Nombre de GN / EN	4
Hauteur nette [mm]	905	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	69.00	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	200





Bain marie mobile électrique GN 4-1/1 commande sur le côté court avec étagère basse		
Modèle	Code SAP	00000082
BMPK 4120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie









Bain marie mobile électrique GN 4-1/1 commande sur le côté court avec étagère basse			
Modèle	Code SAP	00000082	
BMPK 4120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie	

Étagère

Une plus grande résistance

- Plus grande stabilité
- Espace pour entreposer

Roues freinées

Commande facile

- Un plus grand confort de l'opérateur
- Sécurité
- Stabilité

Cuves embouties

Baignoires sans transitions, arêtes et angles

- Facile d'entretien
- Assainissement parfait

Commande de chaque baignoire séparément

Utilisations multiples

 Possibilité de conserver différents plats à différentes températures

Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments Robustesse

- Assainissement parfait
- Longue durée de vie

Vanne de vidange sous la cuve

Emplacement securisé de la vanne de vidange

- L'emplacement de la vanne empêche tout contact indésirable et toute brûlure possible

Poignée

Poignée en tube d'acier inoxydable robuste Peut être placé sur le côté court ou long

- Manipulation facile de la cuve de distribution





Bain marie mobile électrique GN 4-1/1 commande sur le côté court avec étagère basse		
Modèle	Code SAP	00000082
BMPK 4120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
1. Code SAP: 00000082		13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz
2. Largeur nette [mm]: 598		14. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
3. Profondeur nette [mm]: 1677		15. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
4. Hauteur nette [mm]: 905		16. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
5. Poids net [kg]: 69.00		17. Température maximale de l'appareil [° C]:
6. Largeur brute [mm]: 730		18. Température minimale de l'appareil [° C]:
7. Profondeur brute [mm]: 1700		19. Pieds réglables: Non
8. Hauteur brute [mm]: 1010		20. Vidange: Oui
9. Poids brut [kg]: 92.00		21. Nombre de GN / EN:
10. Type d'appareil: Appareil électrique		22. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
11. Type de construction de l'appareil: Mobile		23. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

2.800

12. Puissance électrique [kW]: