

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



<b>Bain marie</b>		
<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00013934
BM 06 W	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

- Volume de la cuve [L]: 4,5
- Vidange: Non
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

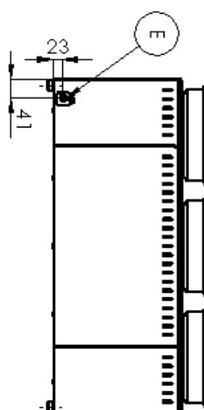
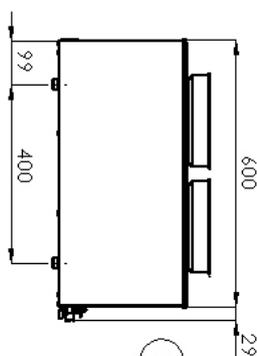
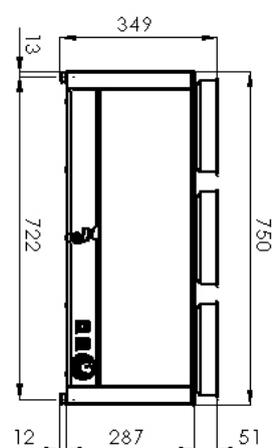
<b>Code SAP</b>	00013934	<b>Poids net [kg]</b>	24.00
<b>Largeur nette [mm]</b>	750	<b>Puissance électrique [kW]</b>	2.100
<b>Profondeur nette [mm]</b>	600	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	349	<b>Volume de la cuve [L]</b>	4,5

# Fiche technique

Dessin technique



<b>Bain marie</b>		
<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00013934
BM 06 W	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



# Fiche technique

Paramètres techniques



<b>Bain marie</b>		
<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00013934
<b>BM 06 W</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00013934

**2. Largeur nette [mm]:**

750

**3. Profondeur nette [mm]:**

600

**4. Hauteur nette [mm]:**

349

**5. Poids net [kg]:**

24.00

**6. Largeur brute [mm]:**

350

**7. Profondeur brute [mm]:**

670

**8. Hauteur brute [mm]:**

790

**9. Poids brut [kg]:**

26.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

2.100

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**15. Matériel:**

Inox

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**17. Volume de la cuve [L]:**

4,5

**18. Température maximale de l'appareil [° C]:**

90

**19. Température minimale de l'appareil [° C]:**

30

**20. Vidange:**

Non

**21. Emplacement du chauffage:**

Sous la cuve

**22. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

**23. Propriétés de l'appareil:**

Réchauffés