Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Bain Marie elektrisch GN 2-1/1 Steuerung auf der längeren Seite		
Modell	**SAP -Code**	00006153
VLPD 2120	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

- Abfluss: Ja
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Geräteeigenschaften: beheizt

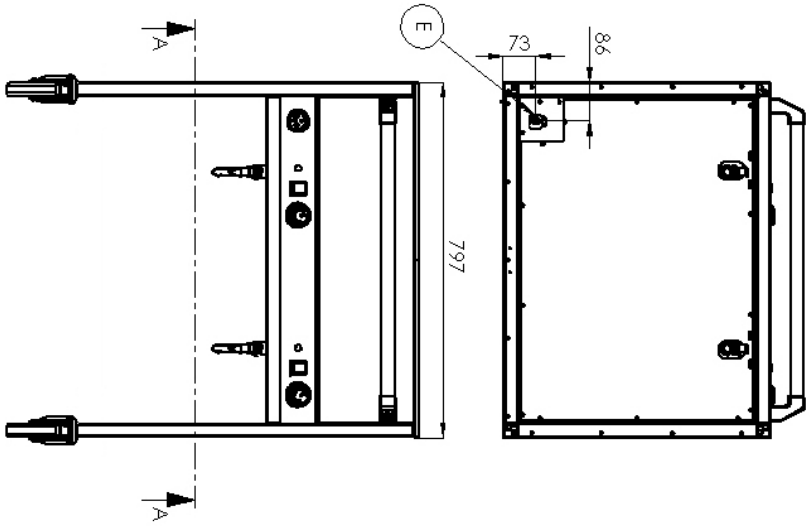
SAP -Code	00006153	**Power Electric [KW]**	1.400
Netzbreite [MM]	910	**Wird geladen**	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	750	**Anzahl der GN / en**	2
Nettohöhe [MM]	905	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	39.00	**GN -Gerätetiefe**	200

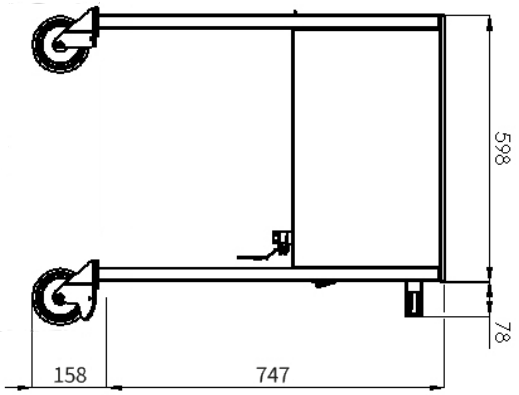
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Bain Marie elektrisch GN 2-1/1 Steuerung auf der längeren Seite		
Modell	**SAP -Code**	00006153
VLPD 2120	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder





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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Bain Marie elektrisch GN 2-1/1 Steuerung auf der längeren Seite		
Modell	**SAP -Code**	00006153
VLPD 2120	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

1 **Wanne**
Badewannen ohne scharfe Übergänge, Kanten und Ecken

2 **Kontrolle jedes Bades getrennt**
Variabilität der Nutzung

3 **Nationrese**
harmlos für Lebensmittel
Robustheit

4 **Ventil unter das Bad abtropfen lassen**
Sicherere Position des Abflussventils

5 **Geländer**
Griff aus robuster rostfreier Stahlrohroption, um auf kürzer oder längere Seite zu legen

6 **Klammer**
Einfache Manipulation

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Bain Marie elektrisch GN 2-1/1 Steuerung auf der längeren Seite		
Modell	**SAP -Code**	00006153
VLPD 2120	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

1. **SAP -Code:**
   00006153
2. **Netzbreite [MM]:**
   910
3. **Nettentiefe [MM]:**
   750
4. **Nettohöhe [MM]:**
   905
5. **Nettogewicht / kg]:**
   39.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   750
7. **Grobtiefe [MM]:**
   910
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1010
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   40.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mobil
12. **Power Electric [KW]:**
    1.400
13. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    Edelstahl
17. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    90
18. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    30
19. **Verstellbare Füße:**
    Nein
20. **Abfluss:**
    Ja
21. **Anzahl der GN / en:**
    2
22. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
    GN 1/1
23. **GN -Gerätetiefe:**
    200
24. **Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**
    0,5
25. **Geräteeigenschaften:**
    beheizt

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