

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Bain Marie électrique GN 1/2 - 150 sur table

Modell	SAP -Code	00000057
BM 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

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



SAP -Code	00000057	Power Electric [KW]	0.820
Netzbreite [MM]	410	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	295	Anzahl der GN / en	1
Nettohöhe [MM]	220	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/2
Nettogewicht / kg]	7.00	GN -Gerätetiefe	150

Bain Marie électrique GN 1/2 - 150 sur table

Modell	SAP -Code	00000057
BM 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

1

Celonerezové provedení

dlouhá životnost
odolnost materiálu z nerezové oceli AISI 304
materiál nerezne

2

Stupeň krytí ovládacích prvků IPX4

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

3

Snadná manipulace

snadná přenositelnost

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Bain Marie électrique GN 1/2 - 150 sur table

Modell	SAP -Code	00000057
BM 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

1. SAP -Code:

00000057

2. Netzbreite [MM]:

410

3. Nettentiefe [MM]:

295

4. Nettohöhe [MM]:

220

5. Nettogewicht / kg:

7.00

6. Bruttobreite [MM]:

350

7. Grobtiefe [MM]:

450

8. Bruttohöhe [MM]:

250

9. Bruttogewicht [kg]:

11.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

12. Power Electric [KW]:

0.820

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

Edelstahl

16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

17. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

90

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

19. Heizelementmaterial:

Incoloy

20. Abfluss:

Nein

21. Anzahl der GN / en:

1

22. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/2

23. GN -Gerätetiefe:

150

24. Heizort:

innen

25. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

26. Geräteeigenschaften:

beheizt