

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique GN 1/1 - 200 sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00018585
BM 70/04 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



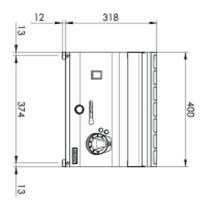
- Entrée d'eau: Valve automatique commandée par un bouton
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

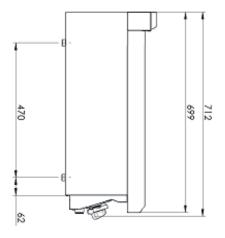
Code SAP	00018585	Puissance électrique [kW]	1.600
Largeur nette [mm]	400	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	700	Nombre de GN / EN	1
Hauteur nette [mm]	330	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	15.00	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	200

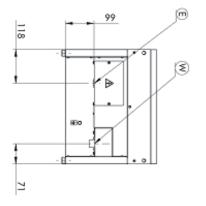


Dessin technique

Bain marie électrique GN 1/1 - 200 sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00018585
BM 70/04 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie









Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 1/1 - 200	sans soubassement	
Modèle	Code SAP	00018585
BM 70/04 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
<b>1. Code SAP:</b> 00018585		<b>15. Matériel:</b> AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
2. Largeur nette [mm]: 400		<b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 700		<b>17. Matériau de la plaque supérieure:</b> AISI 304
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 330		18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
5. Poids net [kg]: 15.00		<b>19. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 90
6. Largeur brute [mm]: 460		<b>20. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 30
7. Profondeur brute [mm]: 820		<b>21. Élément de sécurité:</b> Soupape de sécurité contre la vidange accidentelle
8. Hauteur brute [mm]: 494		<b>22. Pieds réglables:</b> Oui
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 20.00		23. Nombre de cuves:
L <b>0. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		<b>24. Matériau de la cuve:</b> AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité
L1. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		<b>25. Construction de l'élément chauffant:</b> Elément chauffant sous le fond de la cuve
2. Puissance électrique [kW]:		<b>26. Entrée d'eau:</b> Valve automatique commandée par un bouton
<b>13. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		<b>27. Type de vidange:</b> Sur le panneau avant

28. Vidange:

Oui

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:



Paramètres techniques

GN 1/1

Bain marie électrique GN 1/1 - 200 sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00018585
BM 70/04 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

<b>29. Vidange avec fusible de sécurité:</b> Oui	<b>32. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:</b> 200
30. Nombre de GN / EN:	33. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5
31. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:	