

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00006153                         |
| VLPD 2120     | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



- Vidange: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

|                              |          |                                            |                    |
|------------------------------|----------|--------------------------------------------|--------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00006153 | <b>Puissance électrique [kW]</b>           | 1.400              |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 910      | <b>Alimentation</b>                        | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 750      | <b>Nombre de GN / EN</b>                   | 2                  |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 905      | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b> | GN 1/1             |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 39.00    | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>  | 200                |

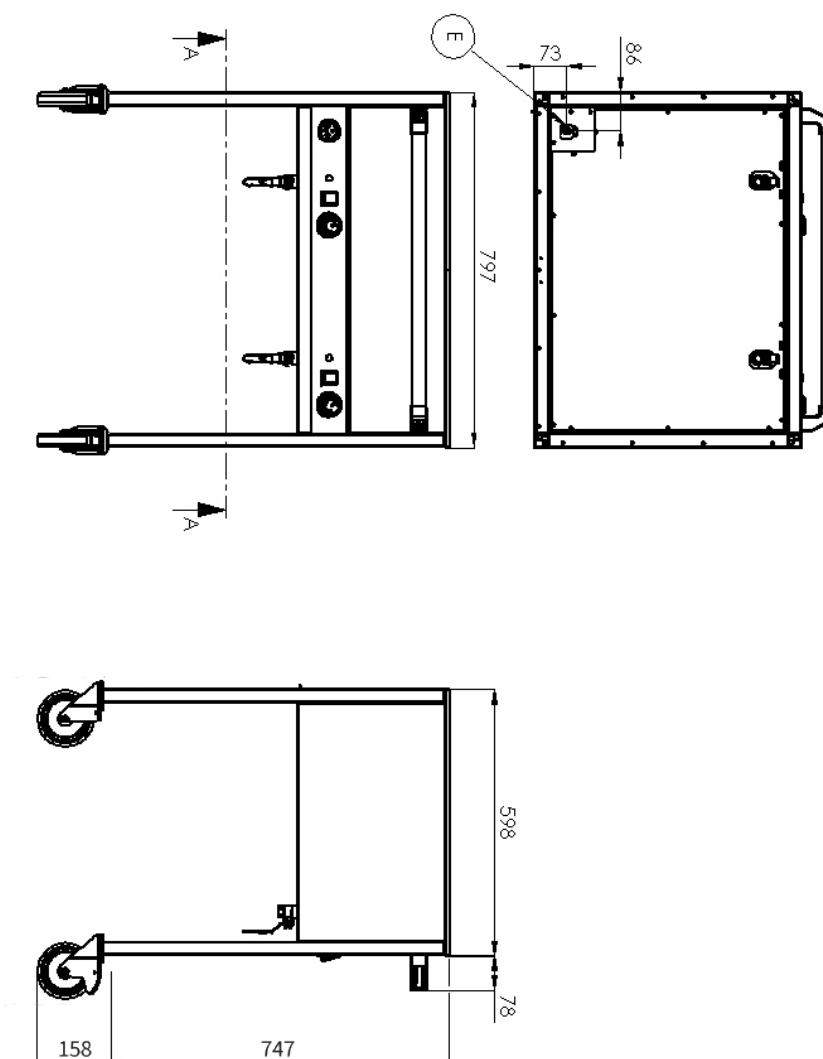
# Fiche technique

Dessin technique



Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00006153                         |
| VLPD 2120     | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



### Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00006153                         |
| VLPD 2120     | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

1

#### **Cuves embouties**

Baignoires sans transitions, arêtes et angles

- Facile d'entretien
- Assainissement parfait

2

#### **Commande de chaque baignoire séparément**

Utilisations multiples

- Possibilité de conserver différents plats à différentes températures

3

#### **Construction entièrement en acier inoxydable**

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments

Robustesse

- Assainissement parfait
- Longue durée de vie

4

#### **Vanne de vidange sous la cuve**

Emplacement sécurisé de la vanne de vidange

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

5

#### **Poignée**

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

- Manipulation facile de la cuve de distribution

6

#### **Roues freinées**

Manipulation simple

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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00006153                         |
| VLPD 2120     | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

**1. Code SAP:**

00006153

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

910

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

750

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

905

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

39.00

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

750

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

910

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

1010

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

40.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Mobile

**12. Puissance électrique [kW]:**

1.400

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**15. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**16. Matériel:**

Inox

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

90

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

30

**19. Pieds réglables:**

Non

**20. Vidange:**

Oui

**21. Nombre de GN / EN:**

2

**22. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**

GN 1/1

**23. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**

200

**24. Section des conducteurs CU [mm²]:**

0,5

**25. Propriétés de l'appareil:**

Réchauffés