Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Bain Marie elektrisch GN 2/1 - 200 mit Unterbau		
Modell	**SAP -Code**	00018728
BM 90/80 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Sicherheitsabfluss: Ja
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90

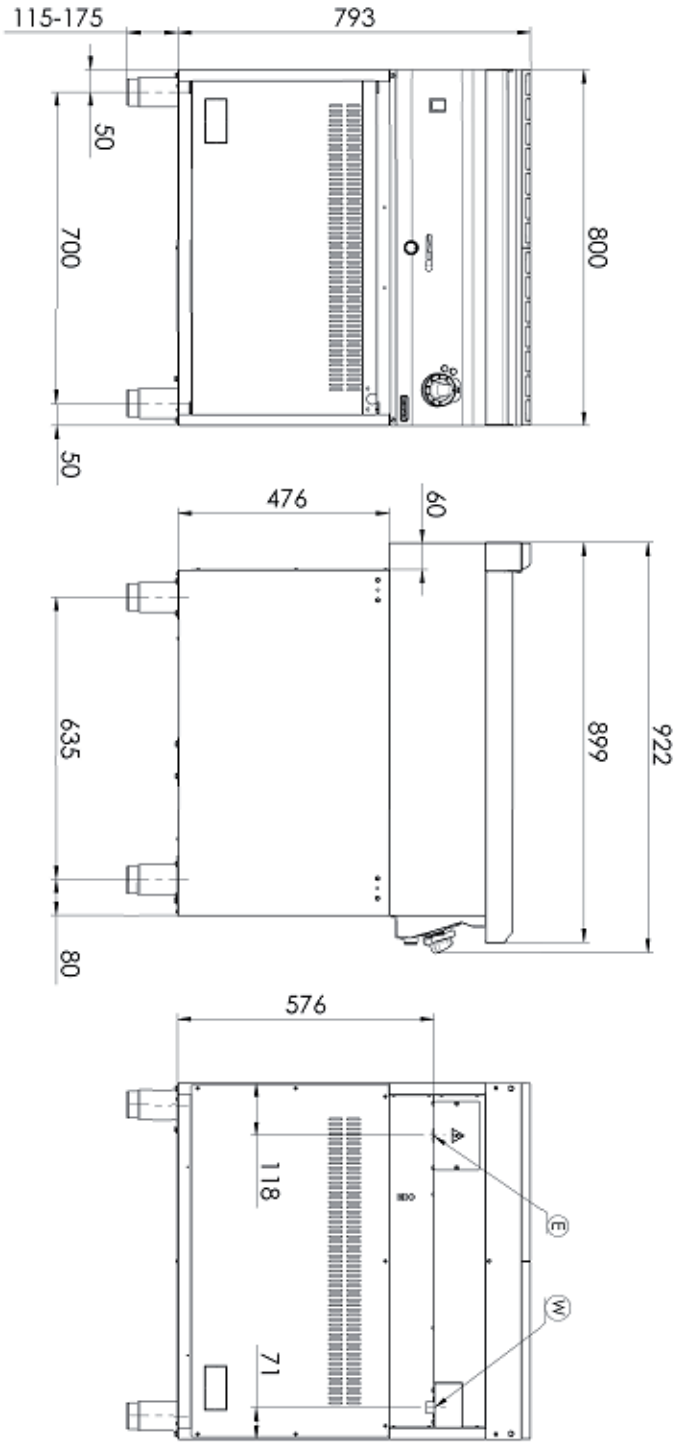
SAP -Code	00018728	**Power Electric [KW]**	3.200
Netzbreite [MM]	800	**Wird geladen**	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	900	**Anzahl der GN / en**	1
Nettohöhe [MM]	900	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 2/1
Nettogewicht / kg]	49.00	**GN -Gerätetiefe**	200

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Bain Marie elektrisch GN 2/1 - 200 mit Unterbau		
Modell	**SAP -Code**	00018728
BM 90/80 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder



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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Bain Marie elektrisch GN 2/1 - 200 mit Unterbau		
Modell	**SAP -Code**	00018728
BM 90/80 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

1. **SAP -Code:**
   00018728
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   900
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   49.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   860
7. **Grobtiefe [MM]:**
   990
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1185
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   63.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    3.200
13. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
17. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
18. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
19. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
20. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.50
21. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    90
22. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    30
23. **Sicherheitselement:**
    Sicherung gegen unbeabsichtiges Ablassen
    Sicherheitsthermostat
24. **Verstellbare Füße:**
    Ja
25. **Anzahl der Becken:**
    1
26. **Beckenmaterial:**
    AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl
27. **Abflusstyp:**
    an der Fronttafel
28. **Abfluss:**
    Ja

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Bain Marie elektrisch GN 2/1 - 200 mit Unterbau		
Modell	**SAP -Code**	00018728
BM 90/80 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

29. Sicherheitsabfluss:
Ja

30. Anzahl der GN / en:
1

31. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:
GN 2/1

32. GN -Gerätetiefe:
200

33. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

34. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
0,75

35. Durchmesser Nominal:
DN 50

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