

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie électrique GN 1/1 - 150 TOP 230 V

Modèle

VL 11

Code SAP

00005105

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



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

|                       |          |                                     |                    |
|-----------------------|----------|-------------------------------------|--------------------|
| Code SAP              | 00005105 | Puissance électrique [kW]           | 0.700              |
| Largeur nette [mm]    | 330      | Alimentation                        | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Profondeur nette [mm] | 535      | Nombre de GN / EN                   | 1                  |
| Hauteur nette [mm]    | 229      | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1             |
| Poids net [kg]        | 9.00     | Profondeur de l'appareil - GN [mm]  | 150                |

### Bain marie électrique GN 1/1 - 150 TOP 230 V

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00005105                         |
| VL 11         | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

# 1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

- Longue durée de vie
- Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
- Le matériau ne rouille pas
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Service facile et plus rapide

# 2

#### Indice de protection IPX4 pour les commandes

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

# 3

#### Facile à manipuler

- Portabilité facile
  - Flexibilité dans la cuisine, possibilité d'utilisation pour les banquets.

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bain marie électrique GN 1/1 - 150 TOP 230 V

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00005105                         |
| VL 11         | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

**1. Code SAP:**

00005105

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

330

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

535

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

229

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

9.00

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

370

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

370

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

240

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

10.50

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

0.700

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

Inox

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

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

90

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

30

**19. Vidange:**

Non

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

1

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

GN 1/1

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

150

**23. Emplacement du chauffage:**

Sous la cuve

**24. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)