

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 recouvert commande sur le côté court

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00020698
BMPK 2120 CS	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

<b>Code SAP</b>	00020698	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.400
<b>Largeur nette [mm]</b>	900	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	600	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	200
<b>Poids net [kg]</b>	39.00		

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 recouvert commande sur le côté court

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00020698
<b>BMPK 2120 CS</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00020698

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

900

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

600

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

900

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

39.00

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

910

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

750

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

1010

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

45.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

1.400

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

Acier inoxydable

**14. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

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

90

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

30

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

GN 1/1

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

200

**19. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>):**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)