

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bain marie stationnaire électrique GN 3-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

| | | |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00000084 |
| BMSD 3120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

| | | | |
|------------------------------|----------|--|--------------------|
| Code SAP | 00000084 | Puissance électrique [kW] | 2.100 |
| Largeur nette [mm] | 1199 | Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Profondeur nette [mm] | 598 | Nombre de GN / EN | 3 |
| Hauteur nette [mm] | 905 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Poids net [kg] | 53.00 | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | 200 |

Fiche technique

Dessin technique



Bain marie stationnaire électrique GN 3-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

Modèle

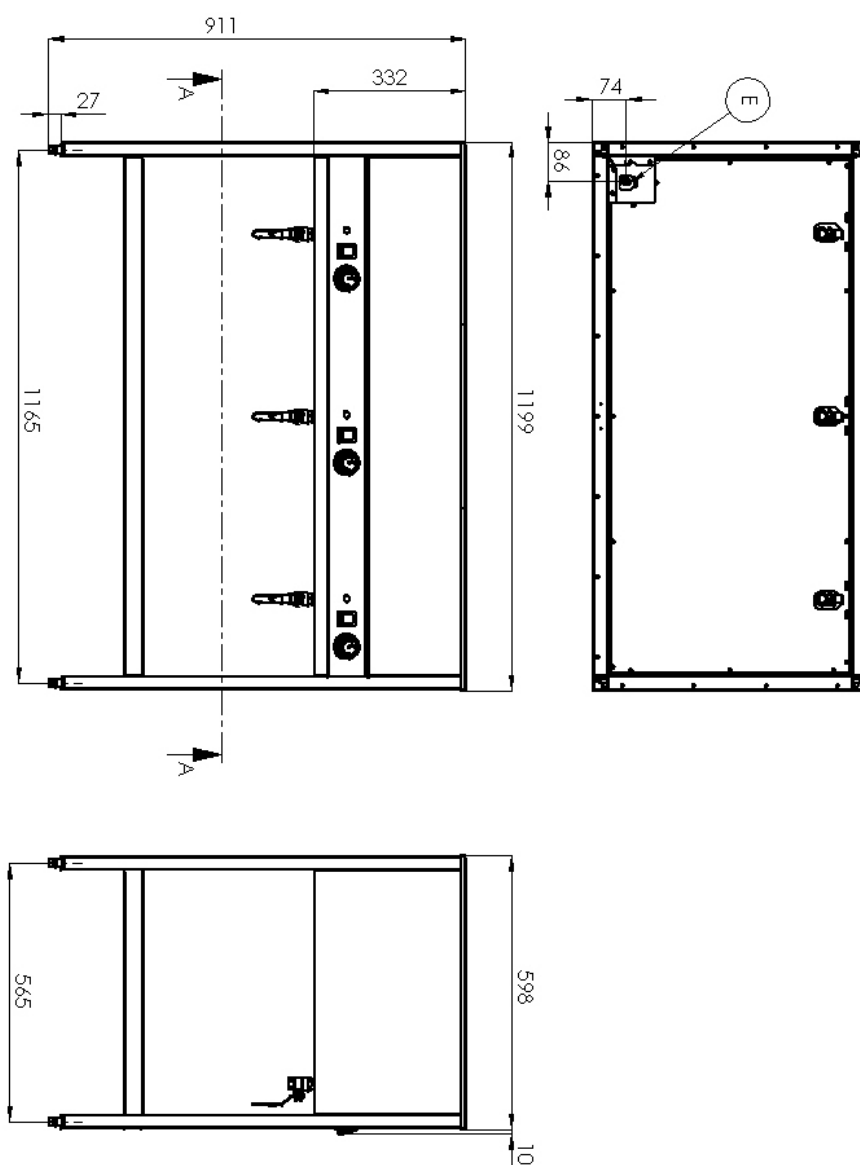
Code SAP

00000084

BMSD 3120

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Avantages du produit



Bain marie stationnaire électrique GN 3-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

| | | |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00000084 |
| BMSD 3120 | Groupe d'articles | 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

Fiche technique

Paramètres techniques



Bain marie stationnaire électrique GN 3-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

| | | |
|------------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00000084 |
| BMSD 3120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

1. Code SAP:

00000084

2. Largeur nette [mm]:

1199

3. Profondeur nette [mm]:

598

4. Hauteur nette [mm]:

905

5. Poids net [kg]:

53.00

6. Largeur brute [mm]:

755

7. Profondeur brute [mm]:

1310

8. Hauteur brute [mm]:

1010

9. Poids brut [kg]:

55.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Stationnaire

12. Puissance électrique [kW]:

2.100

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:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

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

90

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

30

19. Vidange:

Oui

20. Nombre de GN / EN:

3

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

GN 1/1

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

200