

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 Tisch

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000059
BM 2115	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder



- Abfluss: Nein
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Geräteeigenschaften: beheizt

<b>SAP -Code</b>	00000059	<b>Power Electric [KW]</b>	3.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	660	<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Nettentiefe [MM]</b>	535	<b>Anzahl der GN / en</b>	2
<b>Nettohöhe [MM]</b>	229	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	17.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	150

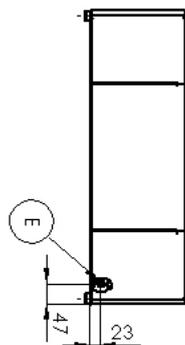
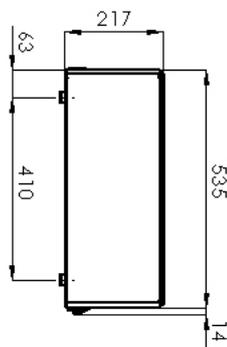
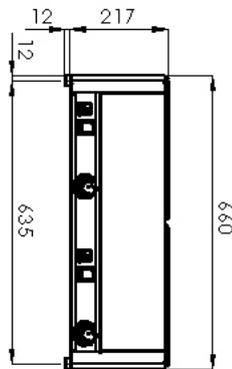
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

## Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 Tisch

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000059
BM 2115	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder



### Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 Tisch

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000059
BM 2115	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder

**1**

#### **Nationärin**

lange Lebensdauer  
Edelstahlwiderstand von AISI 304  
Das Material rostet nicht

**2**

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

**3**

#### **Einfache Manipulation**

Einfache Portabilität

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 Tisch

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000059
BM 2115	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder

### 1. SAP -Code:

00000059

### 2. Netzbreite [MM]:

660

### 3. Nettentiefe [MM]:

535

### 4. Nettohöhe [MM]:

229

### 5. Nettogewicht / kg:

17.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

580

### 7. Grobtiefe [MM]:

700

### 8. Bruttohöhe [MM]:

240

### 9. Bruttogewicht [kg]:

19.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

### 12. Power Electric [KW]:

3.000

### 13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

### 14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

### 15. Material:

Edelstahl

### 16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

### 17. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

90

### 18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

### 19. Abfluss:

Nein

### 20. Anzahl der GN / en:

2

### 21. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

### 22. GN -Gerätetiefe:

150

### 23. Heizort:

unter dem Wannboden

### 24. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

0,75

### 25. Geräteeigenschaften:

beheizt