

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie électrique GN 1/1 - 200 avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00018727
BM 90/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Entrée d'eau: Valve automatique commandée par un bouton
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

<b>Code SAP</b>	00018727	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.600
<b>Largeur nette [mm]</b>	400	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	900	<b>Nombre de GN / EN</b>	1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	33.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	200

# Fiche technique



Dessin technique

Bain marie électrique GN 1/1 - 200 avec soubassement

Modèle

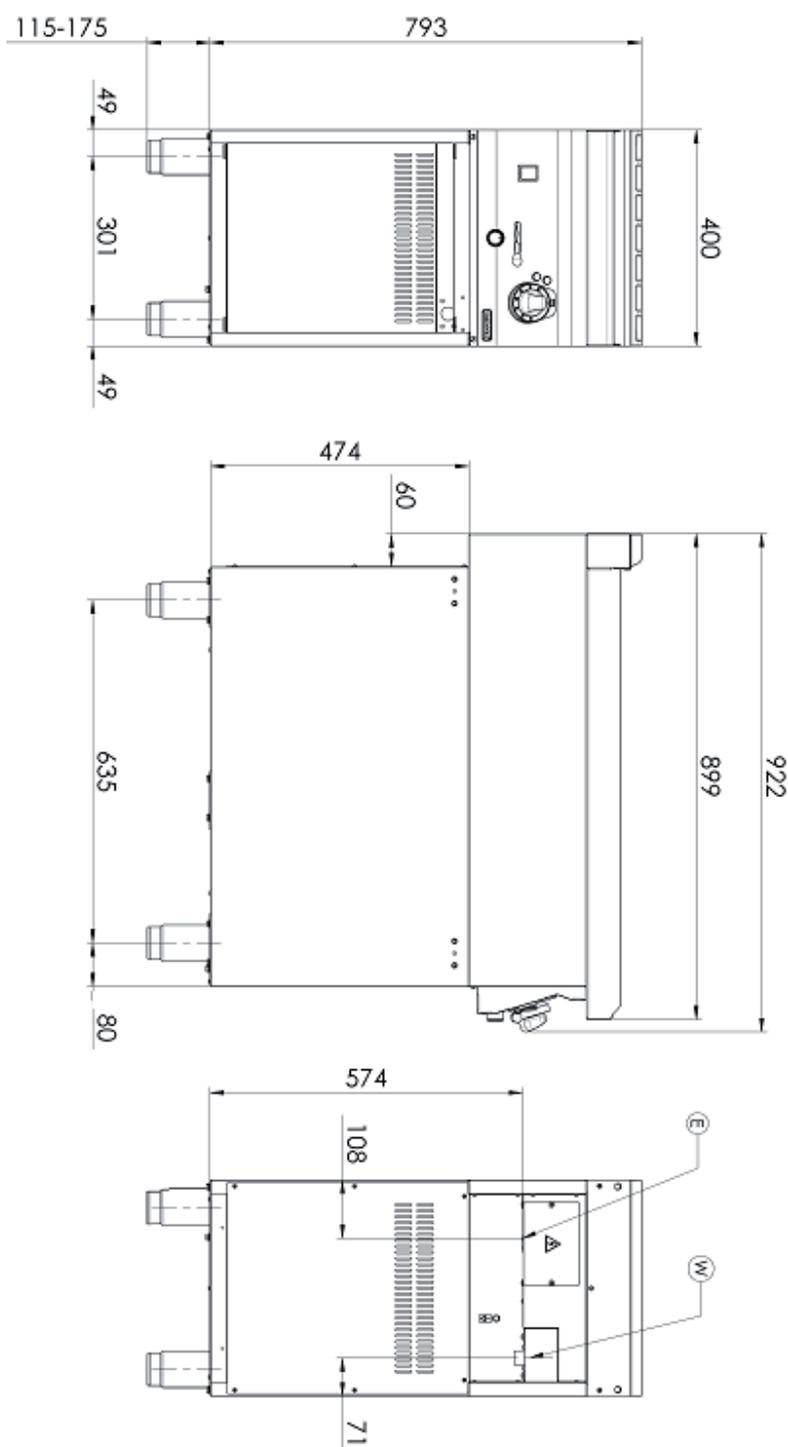
Code SAP

00018727

BM 90/40 E

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bain marie électrique GN 1/1 - 200 avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00018727
BM 90/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00018727

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

400

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

900

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

900

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

33.00

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

465

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

1020

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

1152

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

41.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

1.600

**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. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**18. Type de plan de travail:**

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

**19. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

1.50

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

90

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

30

**23. Élément de sécurité:**Protection contre le démarrage spontané  
Thermostat de sécurité**24. Pieds réglables:**

Oui

**25. Nombre de cuves:**

1

**26. Matériau de la cuve:**

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Bain marie électrique GN 1/1 - 200 avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00018727
BM 90/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

### 27. Entrée d'eau:

Valve automatique commandée par un bouton

### 28. Type de vidange:

Sur le panneau avant

### 29. Vidange:

Oui

### 30. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

### 31. Nombre de GN / EN:

1

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

GN 1/1

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

200

### 34. Connexion d'approvisionnement en eau:

1/2 «

### 35. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

### 36. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50