

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 TOP avec vidange

| | | |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00000095 |
| BMV 2115 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



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

| | | | |
|------------------------------|----------|--|--------------------|
| Code SAP | 00000095 | Puissance électrique [kW] | 3.000 |
| Largeur nette [mm] | 660 | Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Profondeur nette [mm] | 535 | Nombre de GN / EN | 2 |
| Hauteur nette [mm] | 229 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Poids net [kg] | 19.00 | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | 150 |

Fiche technique

Dessin technique



Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 TOP avec vidange

Modèle

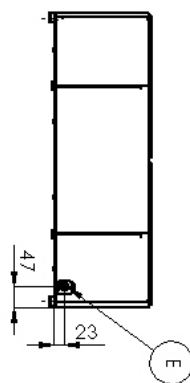
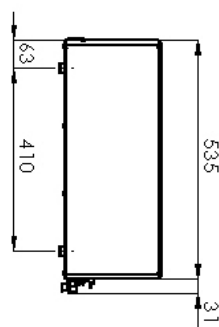
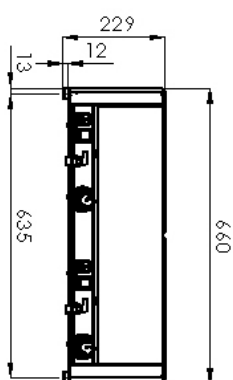
Code SAP

00000095

BMV 2115

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 150 TOP avec vidange

| | | |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00000095 |
| BMV 2115 | Groupe d'articles | 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 2x GN 1/1 - 150 TOP avec vidange

| | | |
|-----------------|--------------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00000095 |
| BMV 2115 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

1. Code SAP:

00000095

2. Largeur nette [mm]:

660

3. Profondeur nette [mm]:

535

4. Hauteur nette [mm]:

229

5. Poids net [kg]:

19.00

6. Largeur brute [mm]:

580

7. Profondeur brute [mm]:

700

8. Hauteur brute [mm]:

240

9. Poids brut [kg]:

21.50

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

3.000

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:

Oui

20. Nombre de GN / EN:

2

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 [mm²]:

0,75

- Výkon (kW): 3,3-3,7 (230 V)