

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bain marie 1 récipient sèche

Modèle	Code SAP	00015056
BM 01 D	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

- Volume de la cuve [L]: 4,5
- Vidange: Non
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

Code SAP	00015056	Poids net [kg]	6.80
Largeur nette [mm]	300	Puissance électrique [kW]	0.200
Profondeur nette [mm]	300	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	350	Volume de la cuve [L]	4,5

Fiche technique

Dessin technique



Bain marie 1 récipient sèche

Modèle

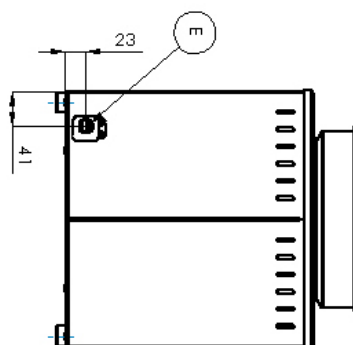
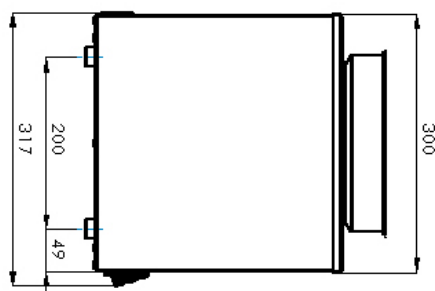
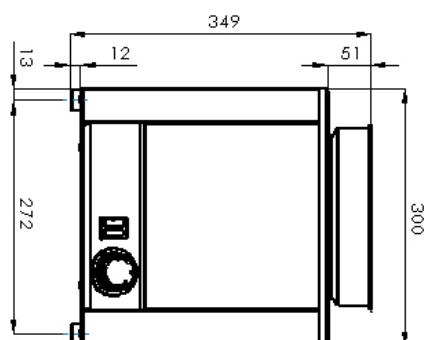
BM 01 D

Code SAP

00015056

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Paramètres techniques



Bain marie 1 récipient sèche

Modèle	Code SAP	00015056
BM 01 D	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00015056

2. Largeur nette [mm]:

300

3. Profondeur nette [mm]:

300

4. Hauteur nette [mm]:

350

5. Poids net [kg]:

6.80

6. Largeur brute [mm]:

340

7. Profondeur brute [mm]:

340

8. Hauteur brute [mm]:

490

9. Poids brut [kg]:

7.60

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

0.200

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. Volume de la cuve [L]:

4,5

18. Capacité volumique du récipient [l]:

4.50

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

90

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

30

21. Nombre de cuves:

1

22. Vidange:

Non

23. Emplacement du chauffage:

Sous la cuve

24. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

25. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés