

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Bain Marie elektrisch 20

|               |                                       |                             |
|---------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00013567                    |
| BMD-82 EM     | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Pastakocher und Wasserbäder |



- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Material: AISI 304
- Schutz der Kontrollen: IPX5
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90

|                           |          |                                     |                    |
|---------------------------|----------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>          | 00013567 | <b>Power Electric [KW]</b>          | 1.650              |
| <b>Netzbreite [MM]</b>    | 200      | <b>Wird geladen</b>                 | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>   | 800      | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 7                  |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>     | 300      | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/9             |
| <b>Nettogewicht / kg]</b> | 11.00    | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 150                |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Bain Marie elektrisch 20

Modell

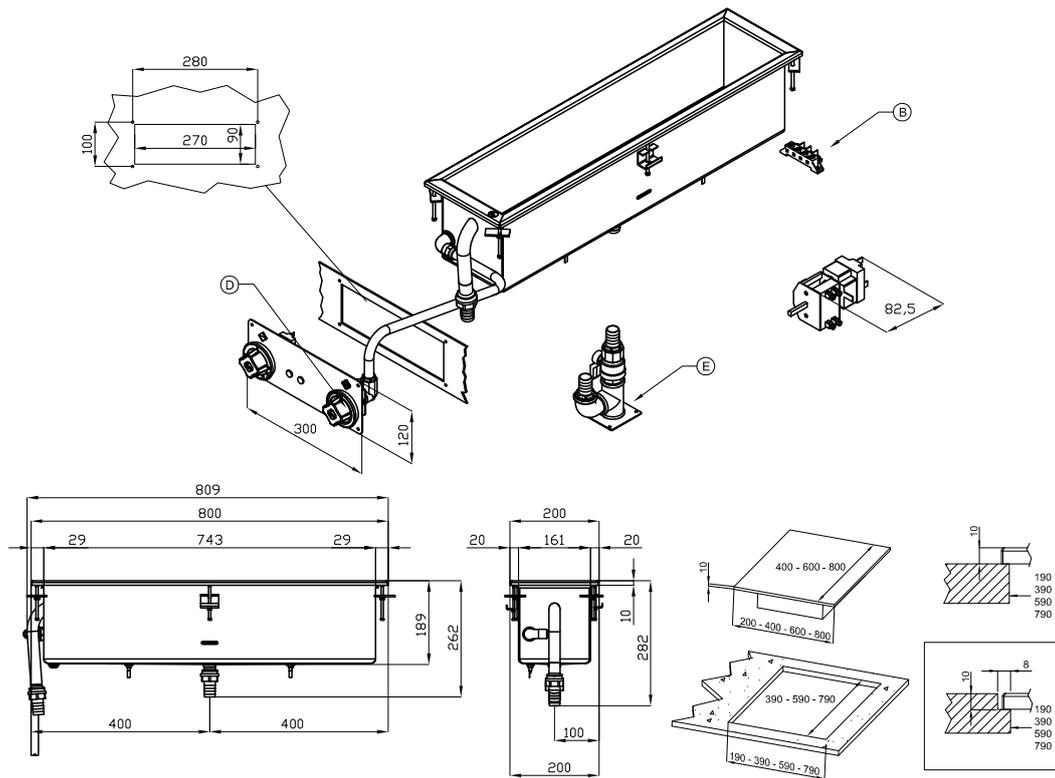
SAP -Code

00013567

BMD-82 EM

Eine Gruppe von  
Artikeln - Web

Pastakocher und Wasserbäder



|   |                       |                |   |                       |              |
|---|-----------------------|----------------|---|-----------------------|--------------|
| A | Data plate            |                | B | Electrical connection |              |
| D | Cold water connection | ISO 7-1 1/2" F | E | Water drainage        | ISO 7-1 1" M |

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Bain Marie elektrisch 20

|                  |                                       |                             |
|------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Modell</b>    | <b>SAP -Code</b>                      | 00013567                    |
| <b>BMD-82 EM</b> | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Pastakocher und Wasserbäder |

### 1. SAP -Code:

00013567

### 2. Netzbreite [MM]:

200

### 3. Nettentiefe [MM]:

800

### 4. Nettohöhe [MM]:

300

### 5. Nettogewicht / kg:

11.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

970

### 7. Grobtiefe [MM]:

480

### 8. Bruttohöhe [MM]:

370

### 9. Bruttogewicht [kg]:

16.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Konstruktionstyp des Geräts:

Drop-in

### 12. Power Electric [KW]:

1.650

### 13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

### 14. Schutz der Kontrollen:

IPX5

### 15. Material:

AISI 304

### 16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

### 17. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

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

90

### 19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

### 20. Stromversorgungssteuerungstyp:

Regelknopf

### 21. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

### 22. Sicherheitsthermostat:

Ja

### 23. Verstellbare FüÙe:

Ja

### 24. Weitere Informationen:

Deckel und Gastronormbehälter nicht im Lieferumfang enthalten - Zukauf möglich

### 25. Anzahl der Becken:

1

### 26. Abflusstyp:

in den Unterbau

### 27. Abfluss:

Ja

### 28. Anzahl der GN / en:

7

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Bain Marie elektrisch 20

|               |                                       |                             |
|---------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00013567                    |
| BMD-82 EM     | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Pastakocher und Wasserbäder |

### 29. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/9

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

0,5

### 30. GN -Gerätetiefe:

150