

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000077                         |
| BMPD 2120     | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



- Vidange: 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>              | 00000077 | <b>Puissance électrique [kW]</b>           | 1.400              |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 797      | <b>Alimentation</b>                        | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 675      | <b>Nombre de GN / EN</b>                   | 2                  |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 905      | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b> | GN 1/1             |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 39.00    | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>  | 200                |

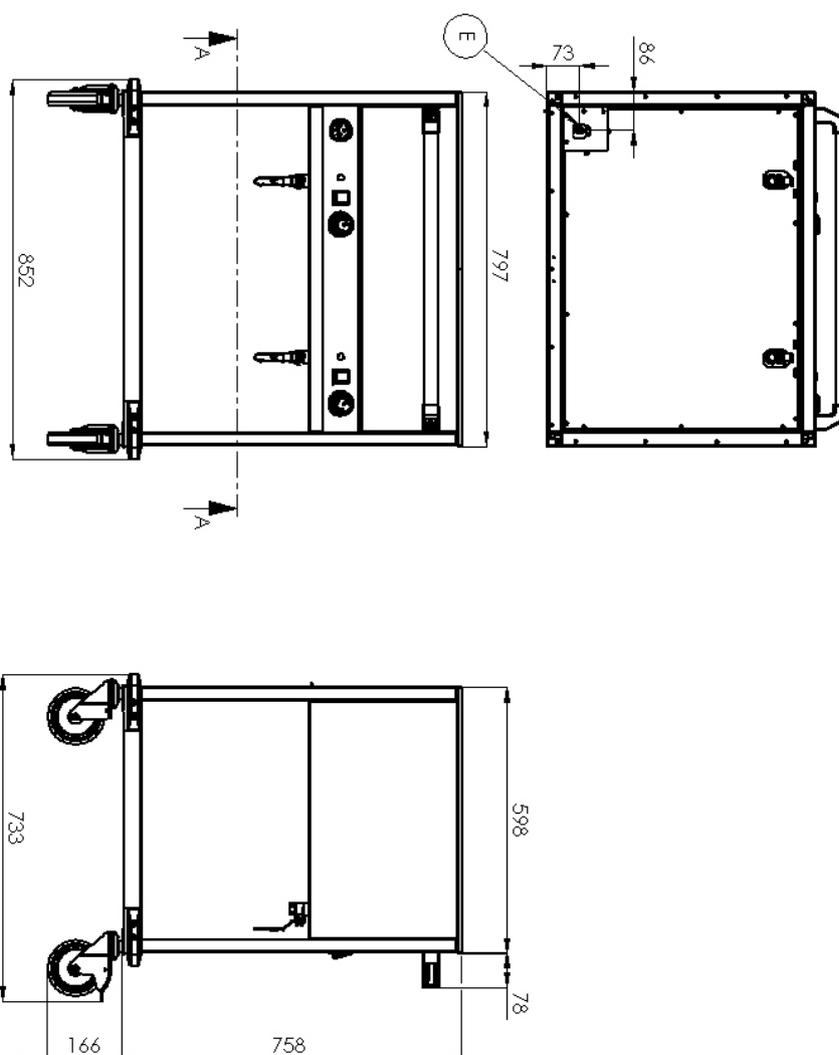
# Fiche technique

Dessin technique



Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000077                         |
| BMPD 2120     | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



# Fiche technique

## Avantages du produit



### Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000077                         |
| BMPD 2120     | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

- 1 Étagère**

Une plus grande résistance

  - Plus grande stabilité
  - Espace pour entreposer
- 2 Roues freinées**

Commande facile

  - Un plus grand confort de l'opérateur
  - Sécurité
  - Stabilité
- 3 Cuves embouties**

Baignoires sans transitions, arêtes et angles

  - Facile d'entretien
  - Assainissement parfait
- 4 Commande de chaque baignoire séparément**

Utilisations multiples

  - Possibilité de conserver différents plats à différentes températures
- 5 Construction entièrement en acier inoxydable**

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments  
Robustesse

  - Assainissement parfait
  - Longue durée de vie
- 6 Vanne de vidange sous la cuve**

Emplacement sécurisé de la vanne de vidange

  - L'emplacement de la vanne empêche tout contact indésirable et toute brûlure possible
- 7 Poignée**

Poignée en tube d'acier inoxydable robuste  
Peut être placé sur le côté court ou long

  - Manipulation facile de la cuve de distribution

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bain marie mobile électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

|                  |                          |                                  |
|------------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b>    | <b>Code SAP</b>          | 00000077                         |
| <b>BMPD 2120</b> | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

**1. Code SAP:**

00000077

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

797

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

675

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

905

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

39.00

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

750

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

910

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

1010

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

40.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Mobile

**12. Puissance électrique [kW]:**

1.400

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**15. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

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

90

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

30

**18. Pieds réglables:**

Non

**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]:**

200

**23. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)