# Fiche technique

Caractéristiques du produit

| Bain marie  électrique GN 4-1/1 commande sur le côté long | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00006129 |
| VLPD 4120 | **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
- Propriétés de l’appareil: Réchauffés

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code SAP** | 00006129 | **Puissance électrique [kW]** | 2.800 |
| **Largeur nette [mm]** | 1710 | **Alimentation** | 230 V / 1N - 50 Hz |
| **Profondeur nette [mm]** | 750 | **Nombre de GN / EN** | 4 |
| **Hauteur nette [mm]** | 905 | **Taille de l’appareil - GN / EN [mm]** | GN 1/1 |
| **Poids net [kg]** | 69.00 | **Profondeur de l’appareil - GN [mm]** | 200 |

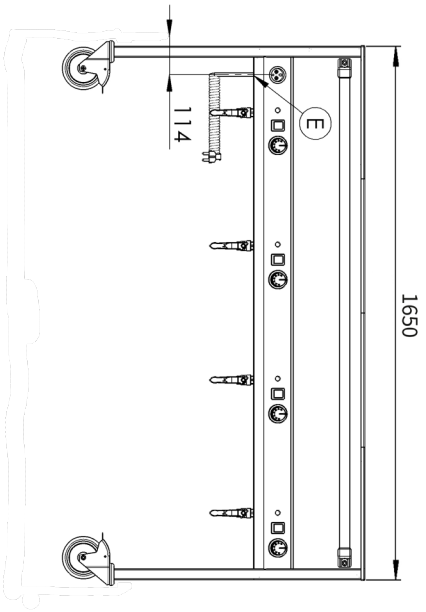


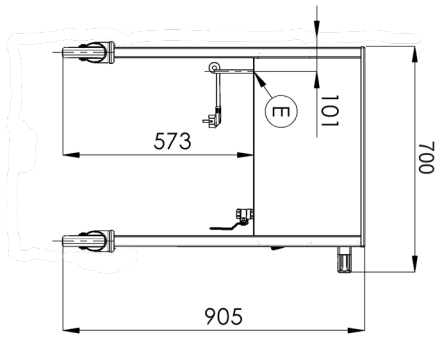
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Dessin technique

| Bain marie  électrique GN 4-1/1 commande sur le côté long | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00006129 |
| VLPD 4120 | **Groupe d'articles** | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |






tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Avantages du produit

| Bain marie électrique GN 4-1/1 commande sur le côté long | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00006129 |
| VLPD 4120 | **Groupe d'articles** | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

**1** **Cuves embouties**
Baignoires sans transitions, arêtes et angles

**2** **Commande de chaque baignoire séparément**
Utilisations multiples

**3** **Construction entièrement en acier inoxydable**
Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments
Robustesse

**4** **Vanne de vidange sous la cuve**
Emplacement securisé de la vanne de vidange

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

**6** **Roues freinées**
Manipulation simple


tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Paramètres techniques

| Bain marie électrique GN 4-1/1 commande sur le côté long | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00006129 |
| VLPD 4120 | **Groupe d'articles** | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

1. **Code SAP:**
   00006129
2. **Largeur nette [mm]:**
   1710
3. **Profondeur nette [mm]:**
   750
4. **Hauteur nette [mm]:**
   905
5. **Poids net [kg]:**
   69.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   750
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1710
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1010
9. **Poids brut [kg]:**
   70.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Mobile
12. **Puissance électrique [kW]:**
    2.800
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:**
    Inox
17. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
18. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
19. **Pieds réglables:**
    Non
20. **Vidange:**
    Oui
21. **Nombre de GN / EN:**
    4
22. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
23. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    200
24. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,75
25. **Propriétés de l'appareil:**
    Réchauffés



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com