

Fiche technique



Caractéristiques du produit

Bain marie

Modèle	Code SAP	00013935
BM 01 W	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	00013935	Poids net [kg]	7.00
Largeur nette [mm]	300	Puissance électrique [kW]	0.350
Profondeur nette [mm]	300	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	349	Volume de la cuve [L]	4,5

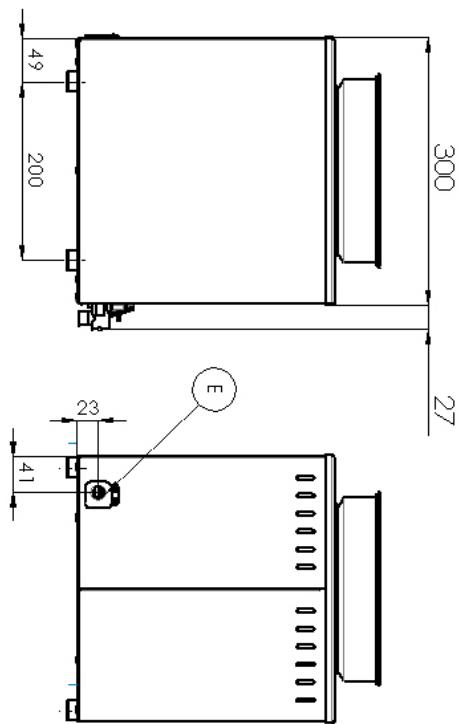
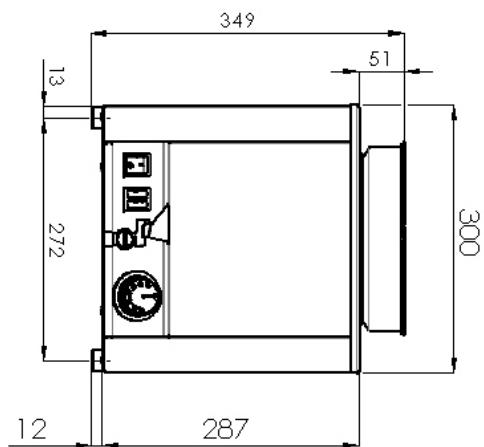
Fiche technique

REDFOX®

Dessin technique

Bain marie

Modèle	Code SAP	00013935
BM 01 W	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Paramètres techniques



Bain marie

Modèle	Code SAP	00013935
BM 01 W	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00013935

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

2. Largeur nette [mm]:

300

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

3. Profondeur nette [mm]:

300

15. Matériel:

Inox

4. Hauteur nette [mm]:

349

16. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

5. Poids net [kg]:

7.00

17. Volume de la cuve [L]:

4,5

6. Largeur brute [mm]:

340

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

90

7. Profondeur brute [mm]:

370

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

30

8. Hauteur brute [mm]:

350

20. Vidange:

Non

9. Poids brut [kg]:

8.50

21. Emplacement du chauffage:

Sous la cuve

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

22. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

– Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

23. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés

12. Puissance électrique [kW]:

0.350

tel.: +420 381 582 284

e-mail: rmgastro@rmgastro.com

web: www.rmgastro.com