

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 200 TOP avec vidange

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000096
BMV 2120	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Vidange: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

<b>Code SAP</b>	00000096	<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	794	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	598	<b>Nombre de GN / EN</b>	2
<b>Hauteur nette [mm]</b>	299	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	23.50	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	200

# Fiche technique

Dessin technique



Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 200 TOP avec vidange

Modèle

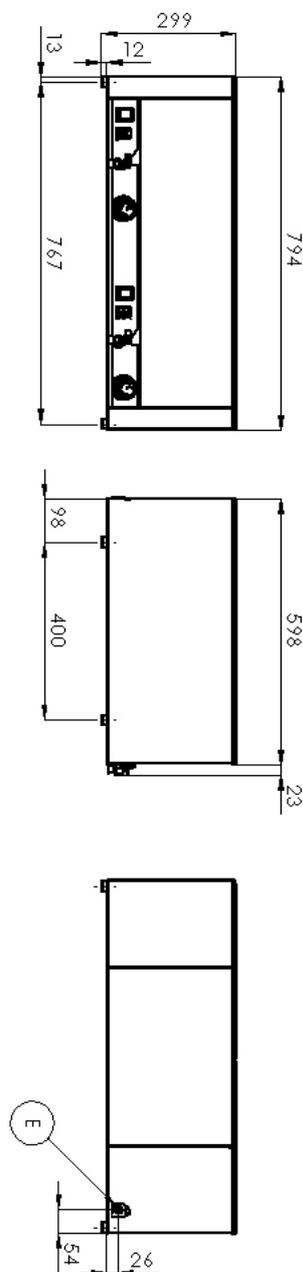
Code SAP

00000096

BMV 2120

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



### Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 200 TOP avec vidange

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000096
BMV 2120	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

# 1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

- Longue durée de vie
- Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
- Le matériau ne rouille pas
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Service facile et plus rapide

# 2

#### Indice de protection IPX4 pour les commandes

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

# 3

#### Facile à manipuler

- Portabilité facile
  - Flexibilité dans la cuisine, possibilité d'utilisation pour les banquets.

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bain marie électrique 2x GN 1/1 - 200 TOP avec vidange

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000096
BMV 2120	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00000096

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

794

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

598

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

299

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

23.50

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

650

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

850

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

350

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

26.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

3.000

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

90

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

30

**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. Emplacement du chauffage:**

Sous la cuve