

Caractéristiques du produit

| Bain marie électrique GN 3-1/1 commande sur le côté court | | | |
|---|-------------------|----------------------------------|--|
| Modèle | Code SAP | 00005483 | |
| VLPK 3120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie | |



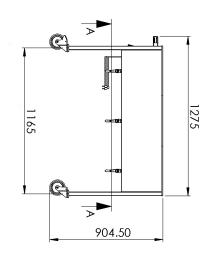
- Vidange: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

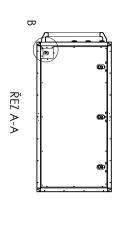
| Code SAP | 00005483 | Puissance électrique [kW] | 2.100 |
|-----------------------|----------|---|--------------------|
| Largeur nette [mm] | 1310 | Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Profondeur nette [mm] | 750 | Nombre de GN / EN | 3 |
| Hauteur nette [mm] | 905 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Poids net [kg] | 54.00 | Profondeur de l'appa- reil - GN [mm] | 200 |

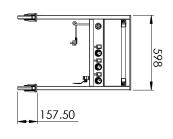


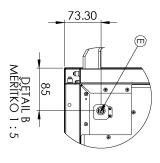
Dessin technique

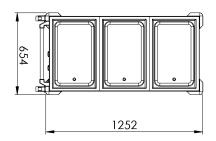
| Bain marie électrique GN 3-1/1 commande sur le côté court | | |
|---|-------------------|----------------------------------|
| Modèle | Code SAP | 00005483 |
| VLPK 3120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |













Avantages du produit

| Bain marie électrique GN 3-1/1 commande sur le côté court | | | |
|---|-------------------|----------------------------------|--|
| Modèle | Code SAP | 00005483 | |
| VLPK 3120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie | |

1

Cuves embouties

Baignoires sans transitions, arêtes et angles

- Facile d'entretien
- Assainissement parfait

2

Commande de chaque baignoire séparément

Utilisations multiples

 Possibilité de conserver différents plats à différentes températures

3

Construction entièrement en acier inoxydable

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

- Assainissement parfait
- Longue durée de vie

4

Vanne de vidange sous la cuve

Emplacement securisé de la vanne de vidange

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



Paramètres techniques

| Bain marie électrique GN 3-1/1 co | ommande sur le côté co | ourt |
|---|------------------------|--|
| Modèle | Code SAP | 00005483 |
| VLPK 3120 | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |
| 1. Code SAP: 00005483 | | 14. Indice de protection d'enveloppe: IPX4 |
| 2. Largeur nette [mm]: 1310 | | 15. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable |
| 3. Profondeur nette [mm]: 750 | | 16. Matériel: |
| 4. Hauteur nette [mm]: 905 | | 17. Température maximale de l'appareil [° C]: |
| 5. Poids net [kg]: 54.00 | | 18. Température minimale de l'appareil [° C]: |
| 6. Largeur brute [mm]: 750 | | 19. Pieds réglables: Non |
| 7. Profondeur brute [mm]: 1310 | | 20. Vidange: Oui |
| 8. Hauteur brute [mm]: 1010 | | 21. Nombre de GN / EN: |
| 9. Poids brut [kg]: 55.00 | | 22. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1 |
| 10. Type d'appareil: Appareil électrique | | 23. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: |
| 11. Type de construction de l'appareil: Mobile | | 24. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5 |
| 12. Puissance électrique [kW]: 2.100 | | 25. Propriétés de l'appareil: Réchauffés |

13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz