

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté court		
Modèle	Code SAP	00006155
VLPK 2120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



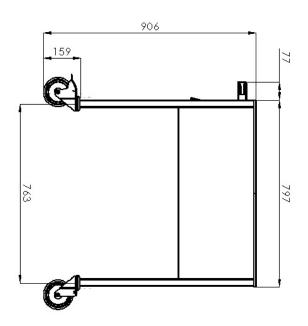
- Vidange: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés

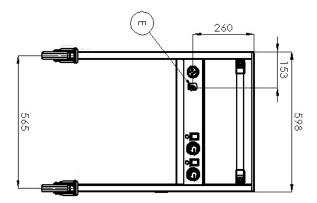
Code SAP	00006155	Puissance électrique [kW]	1.400
Largeur nette [mm]	910	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	750	Nombre de GN / EN	2
Hauteur nette [mm]	905	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	55.00	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	200



Dessin technique

Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté court		
Modèle	Code SAP	00006155
VLPK 2120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie







Avantages du produit

Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté court		
Modèle	Code SAP	00006155
VLPK 2120	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
- 5

Poignée

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

- Manipulation facile de la cuve de distribution
- 6

Roues freinées

Manipulation simple

- Un plus grand confort de l'opérateur
- Sécurité
- Stabilité



Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 2-1/1 con	nmande sur le côté co	ourt			
Modèle	Code SAP	00006155			
VLPK 2120	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie			
1. Code SAP: 00006155		14. Indice de protection d'enveloppe: IPX4			
2. Largeur nette [mm]: 910 3. Profondeur nette [mm]: 750 4. Hauteur nette [mm]: 905 5. Poids net [kg]: 55.00 6. Largeur brute [mm]: 750 7. Profondeur brute [mm]: 910		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			
			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
			LO. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
			L1. Type de construction de l'appareil: Mobile		24. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5
			12. Puissance électrique [kW]: 1.400		25. Propriétés de l'appareil: Réchauffés

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