

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique GN 2/1 - 200 sans soubassement			
Modèle	Code SAP	00018725	
BM 70/08 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie	



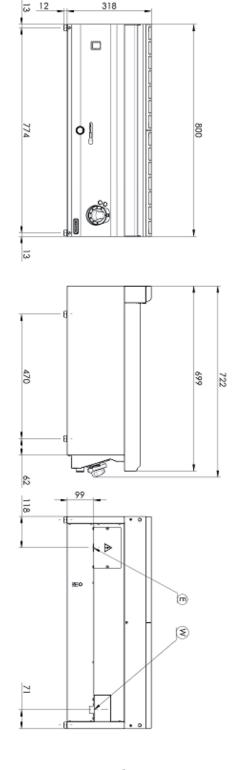
- Entrée d'eau: Valve automatique commandée par un bouton
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

Code SAP	00018725	Puissance électrique [kW]	3.200
Largeur nette [mm]	800	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	700	Nombre de GN / EN	1
Hauteur nette [mm]	330	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/1
Poids net [kg]	23.00	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	200



Dessin technique

Bain marie électrique GN 2/1 - 200 sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00018725
BM 70/08 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie





Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 2/1 - 20	0 sans soubassement	
Modèle	Code SAP	00018725
BM 70/08 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
1. Code SAP: 00018725		14. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 800		15. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
3. Profondeur nette [mm]: 700		16. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
4. Hauteur nette [mm]: 330		17. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
5. Poids net [kg]: 23.00		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
6. Largeur brute [mm]: 860		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
7. Profondeur brute [mm]: 820		20. Température maximale de l'appareil [° C]:
8. Hauteur brute [mm]: 494		21. Température minimale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 34.00		22. Élément de sécurité: Protection contre le démarrage spontanéé Thermostat de sécurité
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Pieds réglables: Oui
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		24. Nombre de cuves:
12. Puissance électrique [kW]: 3.200		25. Matériau de la cuve: AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

26. Entrée d'eau:

Valve automatique commandée par un bouton

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz



Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 2/1 - 200 sans soubassement				
Modèle	Code SAP	00018725		
BM 70/08 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie		
27. Type de vidange: Sur le panneau avant		30. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/1		
28. Vidange avec fusible de sécurité: Oui		31. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:		
29. Nombre de GN / EN:		32. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,75		

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