

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie stationnaire électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000083
BMSD 2120	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

<b>Code SAP</b>	00000083	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.400
<b>Largeur nette [mm]</b>	797	<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>	905	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	38.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	200

# Fiche technique

Dessin technique



Bain marie stationnaire électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

Modèle

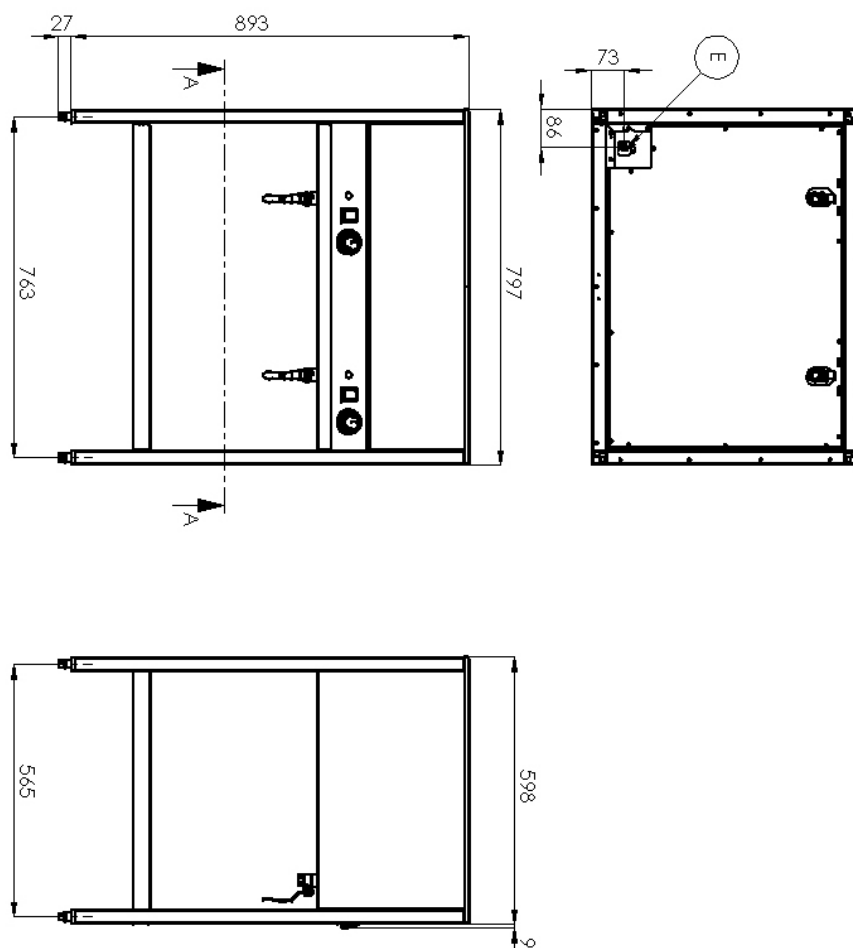
Code SAP

00000083

BMSD 2120

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



# Fiche technique

Avantages du produit



## Bain marie stationnaire électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000083
BMSD 2120	<b>Groupe d'articles</b>	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 sécurisé de la vanne de vidange

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

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Bain marie stationnaire électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long avec étagère basse

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000083
<b>BMSD 2120</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00000083

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

797

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

598

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

905

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

38.00

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

750

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

910

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

1010

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

40.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Stationnaire

**12. Puissance électrique [kW]:**

1.400

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**15. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**16. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

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

90

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

30

**19. Informations complémentaires:**

Dimensions intérieures de la baignoire : 37 x 58 x 25 mm

**20. Vidange:**

Oui

**21. Nombre de GN / EN:**

2

**22. Taille de l'appareil - GN / EN:**

GN 1/1

**23. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**

200