

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie électrique GN 1/1 - 200 sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00018585
BM 70/04 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Entrée d'eau: Valve automatique commandée par un bouton
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Yes
- 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>	00018585	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.600
<b>Largeur nette [mm]</b>	400	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	700	<b>Nombre de GN / EN</b>	1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	330	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	15.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	200

# Fiche technique



Dessin technique

## Bain marie électrique GN 1/1 - 200 sans soubassement

Modèle

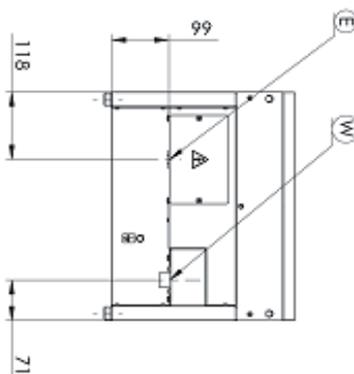
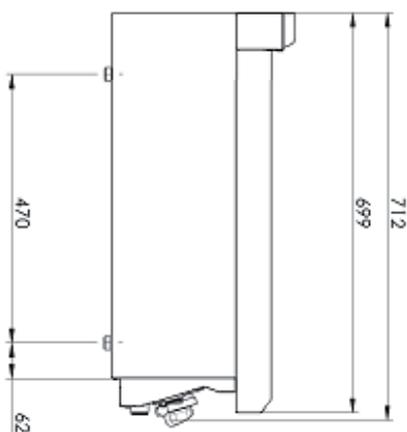
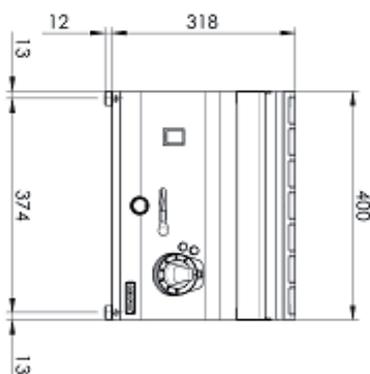
Code SAP

00018585

BM 70/04 E

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



# Fiche technique

Paramètres techniques



## Bain marie électrique GN 1/1 - 200 sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00018585
BM 70/04 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00018585

**2. Groupe d'articles:**

Bains marie

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

400

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

700

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

330

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

15.00

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

460

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

820

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

494

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

20.00

**11. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**13. Puissance électrique [kW]:**

1.600

**14. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**16. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**17. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**18. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

1.20

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

90

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

30

**22. Élément de sécurité:**

Soupape de sécurité contre la vidange accidentelle

**23. Pieds réglables:**

Yes

**24. Nombre de cuves:**

1

**25. Matériau de la cuve:**

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

**26. Construction de l'élément chauffant:**

Élément chauffant sous le fond de la cuve

**27. Entrée d'eau:**

Valve automatique commandée par un bouton

**28. Type de vidange:**

Sur le panneau avant

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Bain marie électrique GN 1/1 - 200 sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00018585
BM 70/04 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

### 29. Vidange:

Yes

### 31. Taille de l'appareil - GN / EN:

GN 1/1

### 30. Nombre de GN / EN:

1

### 32. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

200