

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie électrique GN 1/3 - 150 TOP

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000058                         |
| BM 13         | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



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

|                              |          |   |                    |
|------------------------------|----------|---|--------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00000058 | <b>Puissance électrique [kW]</b>          | 0.820              |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 410      | <b>Alimentation</b>                       | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 205      | <b>Nombre de GN / EN</b>                  | 1                  |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 220      | <b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>     | GN 1/3             |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 6.00     | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b> | 150                |

### Bain marie électrique GN 1/3 - 150 TOP

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000058                         |
| BM 13         | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

# 1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

- Longue durée de vie
- Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
- Le matériau ne rouille pas
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Service facile et plus rapide

# 2

#### Indice de protection IPX4 pour les commandes

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

# 3

#### Facile à manipuler

- Portabilité facile
  - Flexibilité dans la cuisine, possibilité d'utilisation pour les banquets.

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bain marie électrique GN 1/3 - 150 TOP

|               |                          |                                  |
|---------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000058                         |
| BM 13         | <b>Groupe d'articles</b> | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

**1. Code SAP:**

00000058

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

410

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

205

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

220

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

6.00

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

320

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

470

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

350

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

7.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

0.820

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

Inox

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

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

90

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

30

**19. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**20. Vidange:**

Non

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

1

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

GN 1/3

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

150

**24. Emplacement du chauffage:**

Intérieur