Fiche technique

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00006153
VLPD 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

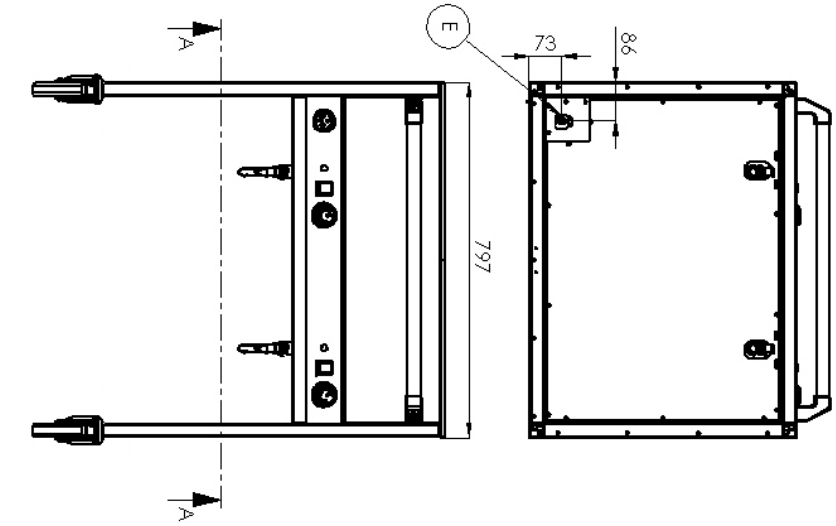
Code SAP	00006153	**Puissance électrique [kW]**	1.400
Largeur nette [mm]	910	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	750	**Nombre de GN / EN**	2
Hauteur nette [mm]	905	**Taille de l’appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Poids net [kg]	39.00	**Profondeur de l’appareil - GN [mm]**	200

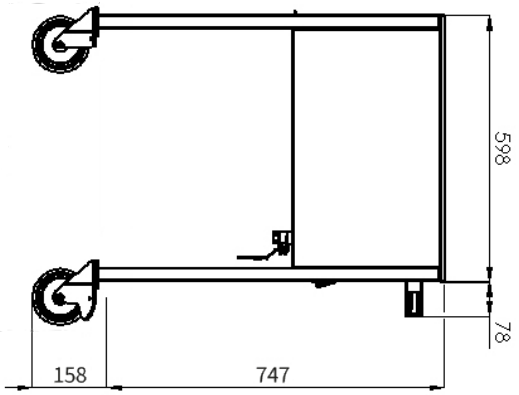
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00006153
VLPD 2120	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie





RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00006153
VLPD 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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 2-1/1 commande sur le côté long 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00006153
VLPD 2120	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00006153
2. **Largeur nette [mm]:**
   910
3. **Profondeur nette [mm]:**
   750
4. **Hauteur nette [mm]:**
   905
5. **Poids net [kg]:**
   39.00
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:**
    Mobile
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:**
    Inox
17. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
18. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
19. **Pieds réglables:**
    Non
20. **Vidange:**
    Oui
21. **Nombre de GN / EN:**
    2
22. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
23. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    200
24. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5
25. **Propriétés de l'appareil:**
    Réchauffés

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062