

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000076
BM 60 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder



- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Sicherheitsabfluss: Ja
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Geräteeigenschaften: beheizt

<b>SAP -Code</b>	00000076	<b>Power Electric [KW]</b>	3.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	658	<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Nettentiefe [MM]</b>	609	<b>Anzahl der GN / en</b>	2
<b>Nettohöhe [MM]</b>	290	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	20.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	150

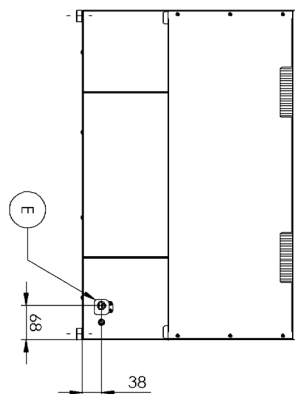
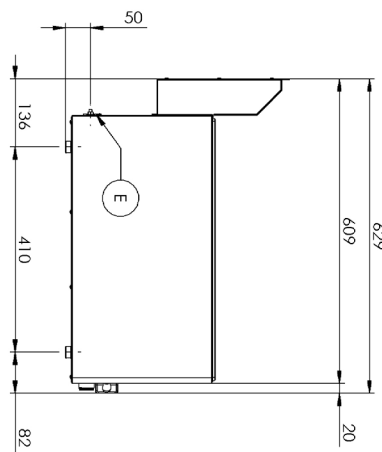
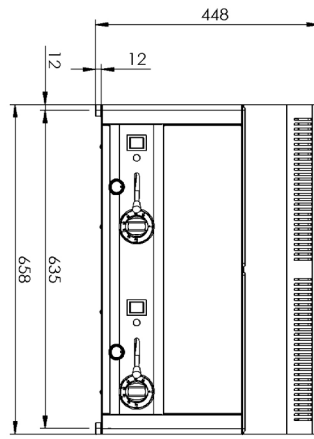
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	0000076
BM 60 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder



### Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000076
BM 60 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder

## 1

### Nationärin

- lange Lebensdauer
- Edelstahlwiderstand von AISI 304
- Das Material rostet nicht
  - Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

## 2

### Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

- Wartung -frei
- Wasserbeständigkeit
- lange Lebensdauer
  - Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - größere Arbeitssicherheit für das Personal

## 3

### Manipulation

- Einfache Portabilität
  - Flexibilität in der Küche, die Möglichkeit, für Bankette zu verwenden

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000076
BM 60 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder

**1. SAP -Code:**

00000076

**2. Netzbreite [MM]:**

658

**3. Nettentiefe [MM]:**

609

**4. Nettohöhe [MM]:**

290

**5. Nettogewicht / kg:**

20.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

725

**7. Grobtiefe [MM]:**

710

**8. Bruttohöhe [MM]:**

540

**9. Bruttogewicht [kg]:**

22.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

Tischgerät

**12. Power Electric [KW]:**

3.000

**13. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**16. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**17. Arbeitsplatztyp:**

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

**18. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**

0.80

**20. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**

2x328 x 609 x 290

**21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

90

**22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

30

**23. Verstellbare Füße:**

Ja

**24. Anzahl der Becken:**

2

**25. Beckenmaterial:**

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

**26. Abflusstyp:**

an der Fronttafel

**27. Abfluss:**

Ja

**28. Sicherheitsabfluss:**

Ja

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Bain Marie elektrisch 2x GN 1/1 - 150 ohne Unterbauten

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	0000076
BM 60 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pastakocher und Wasserbäder

### 29. Anzahl der GN / en:

2

### 32. Heizort:

unter dem Wannboden

### 30. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

### 33. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

0,75

### 31. GN -Gerätetiefe:

150

### 34. Geräteeigenschaften:

beheizt