



MOD : WR-EBMT-12

Production code : BM 30 EL

06/2025

Fiche technique

Caractéristiques du produit

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

Modèle	Code SAP	00000075
BM 30 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



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

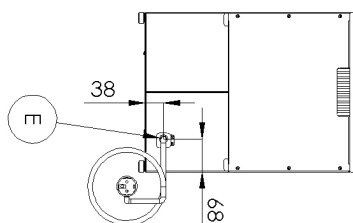
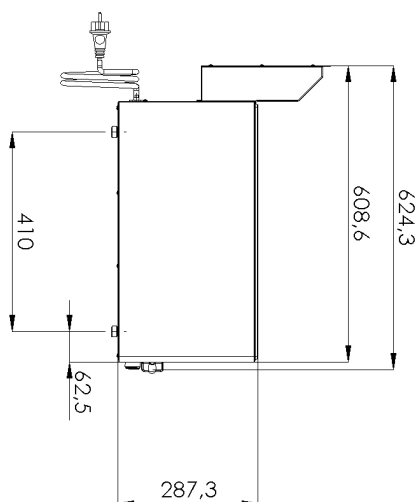
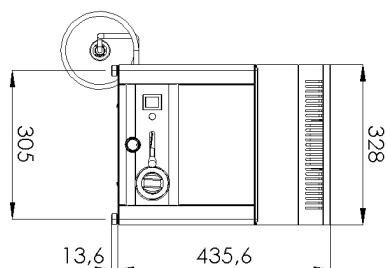
Code SAP	00000075	Puissance électrique [kW]	1.500
Largeur nette [mm]	328	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	609	Nombre de GN / EN	1
Hauteur nette [mm]	290	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	10.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	150

Fiche technique

Dessin technique

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

Modèle	Code SAP	00000075
BM 30 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Avantages du produit

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

Modèle	Code SAP	00000075
BM 30 EL	Groupe d'articles	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

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

3

Manupilace

Portabilité facile

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

Modèle	Code SAP	00000075
BM 30 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00000075

2. Largeur nette [mm]:

328

3. Profondeur nette [mm]:

609

4. Hauteur nette [mm]:

290

5. Poids net [kg]:

10.00

6. Largeur brute [mm]:

650

7. Profondeur brute [mm]:

366

8. Hauteur brute [mm]:

440

9. Poids brut [kg]:

12.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

1.500

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

16. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

17. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

18. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

0.80

20. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:

328 x 609 x 290

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

90

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

30

23. Pieds réglables:

Oui

24. Nombre de cuves:

1

25. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

26. Vidange:

Oui

27. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

28. Nombre de GN / EN:

1

Fiche technique

Paramètres techniques

Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

Modèle	Code SAP	00000075
BM 30 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

29. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

32. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

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

150

33. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés

31. Emplacement du chauffage:

Sous la cuve