

136036

DBM70E0

**Einbaugerät-elektro-Bainmarie
GN2/1**



- Einbau-Elektro-Bain-Marie GN2/1, Abmessungen 70 x 60 x 26,6 cm.
- Die Einbaugeräte können in Arbeitsflächen aus unterschiedlichsten Materialien eingefügt werden, sofern sie feuerfest sind. Die Module können entweder auf die Arbeitsfläche aufgesetzt oder flächenbündig installiert werden.
- Bedienblende aus Edelstahl.
- Das Bain-Marie hat sowohl die Funktion, die Temperatur von Speisen beizubehalten als auch feste Lebensmittel wie Schokolade, Butter, Schmalz usw. sanfte zum Schmelzen zu bringen.
- Das tiefgezogene Becken aus AISI 304, Höhe 16 cm, mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish verschweißt.
- Die Erwärmung erfolgt über externe gepanzerte elektrische Heizelemente aus Incoloy.
- Temperaturregelung 0-30-60-90 °C.
- Ein Sicherheitsthermostat schützt das Becken vor einer Einschaltung ohne Wasser bzw. vor exzessiver Verdampfung.
- Das Becken wird per Hand befüllt.
- Ablauf mit Hahn am Beckenboden.

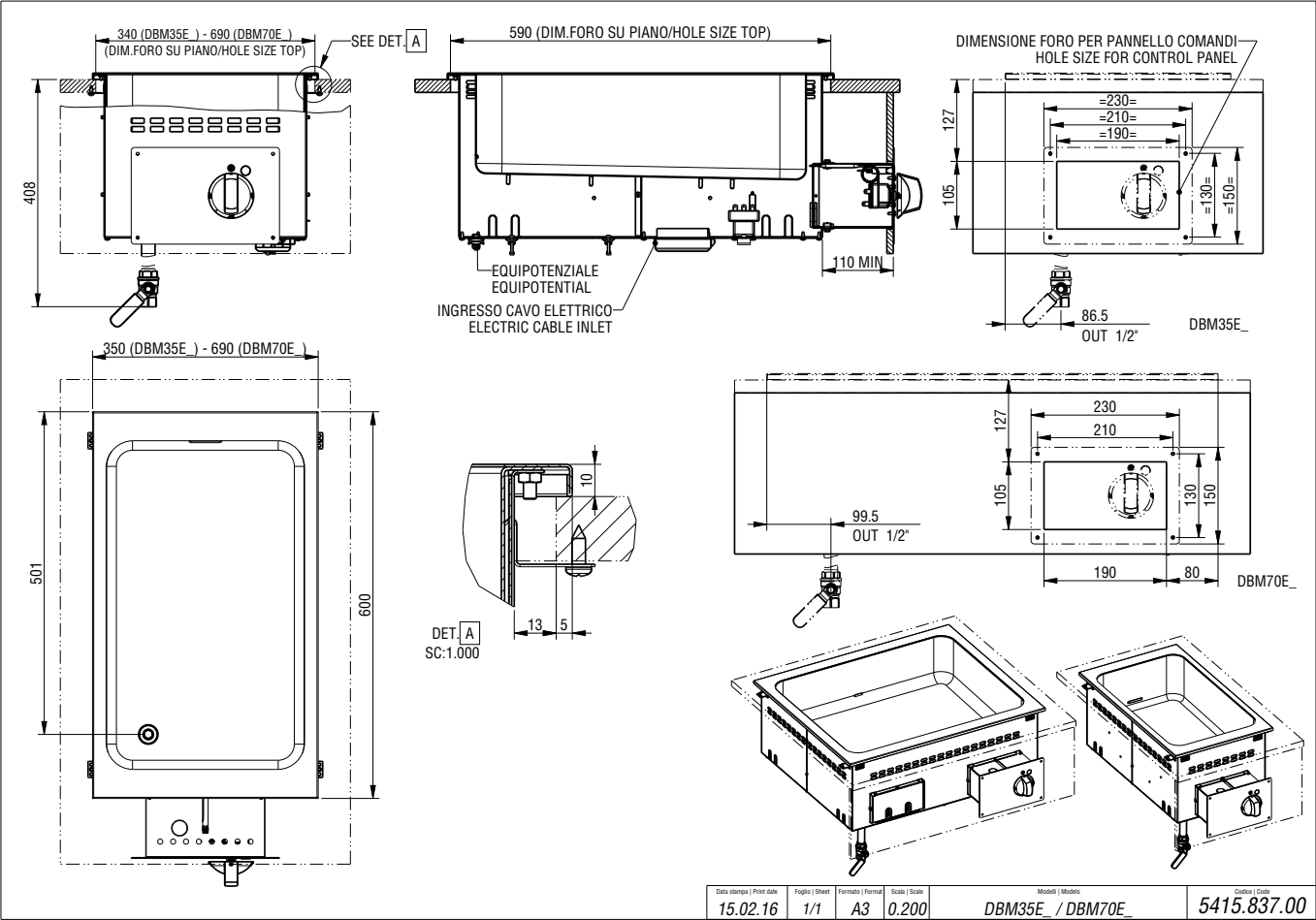
TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	2,6 kW	STROMLEISTUNG	2,6 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	230 ~ V
TEMPERATURBEREICH	0÷90 °C	KAPAZITÄT WANNE	GN2/1
ABMESSUNGEN WANNE	63X51X16,5 cm	WANNENTYP	AISI 304
IPX-KLASSE	3	BREITE	70 cm
TIEFE	60 cm	HÖHE	26,6 cm
BREITE DER VERPACKUNG	76,0 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	80 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	53,0 cm	NETTO-GEWICHT	16 kg
BRUTTO-GEWICHT	25 kg	VOLUMEN	0,32 m³

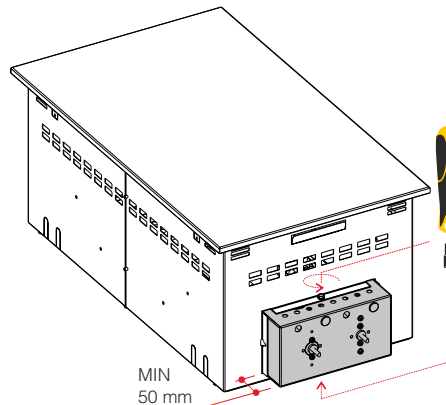
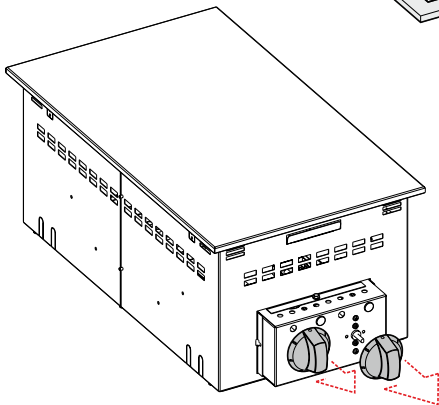
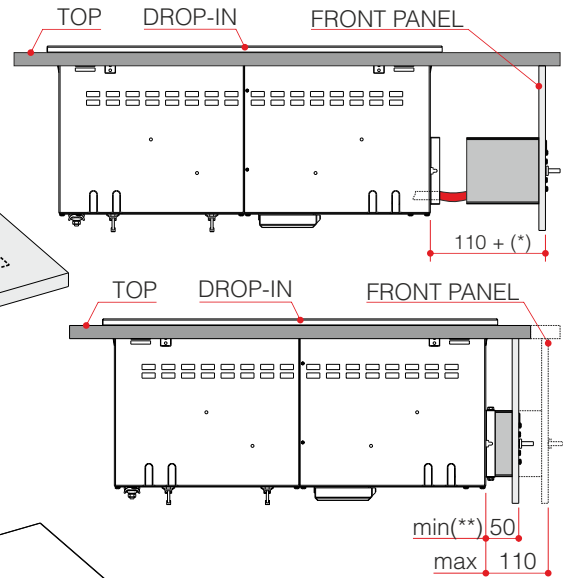
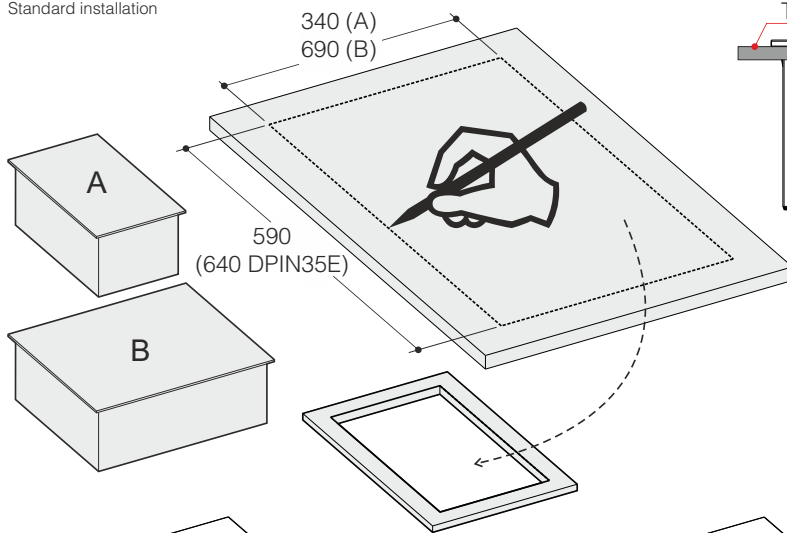
ZUBEHÖR

120580	EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAINMARIE
120650	DECKEL GN1/1

INSTALLATIONSSCHEMEN

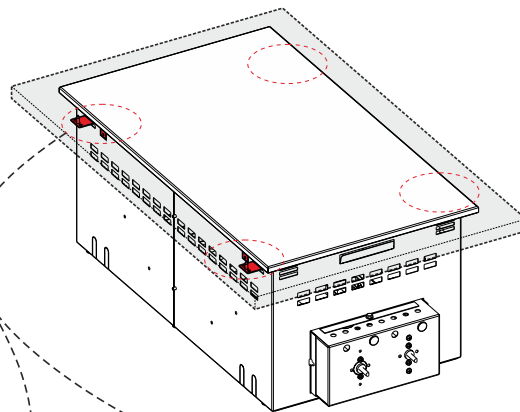
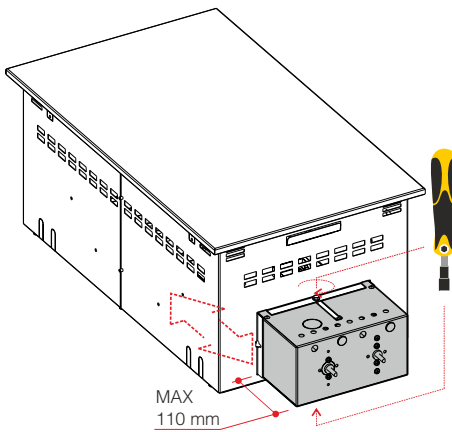


Standard installation

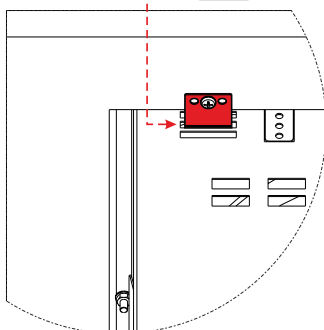


(*) dipende dal modello
variable from models

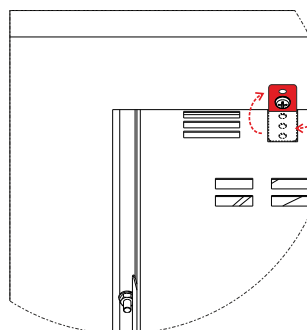
(**) 110 mm
per modelli DBM_
for DBM_ models



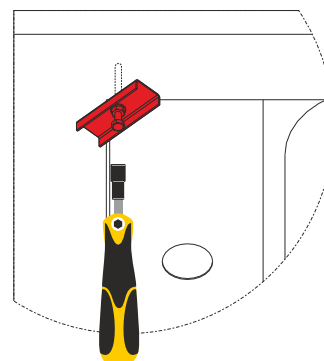
SOLUTION 1



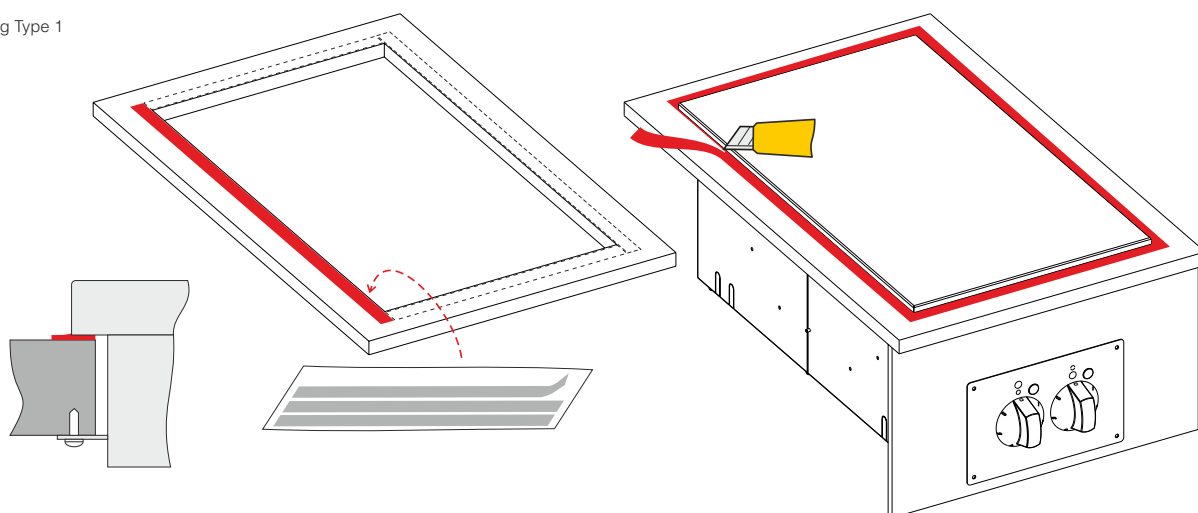
SOLUTION 2



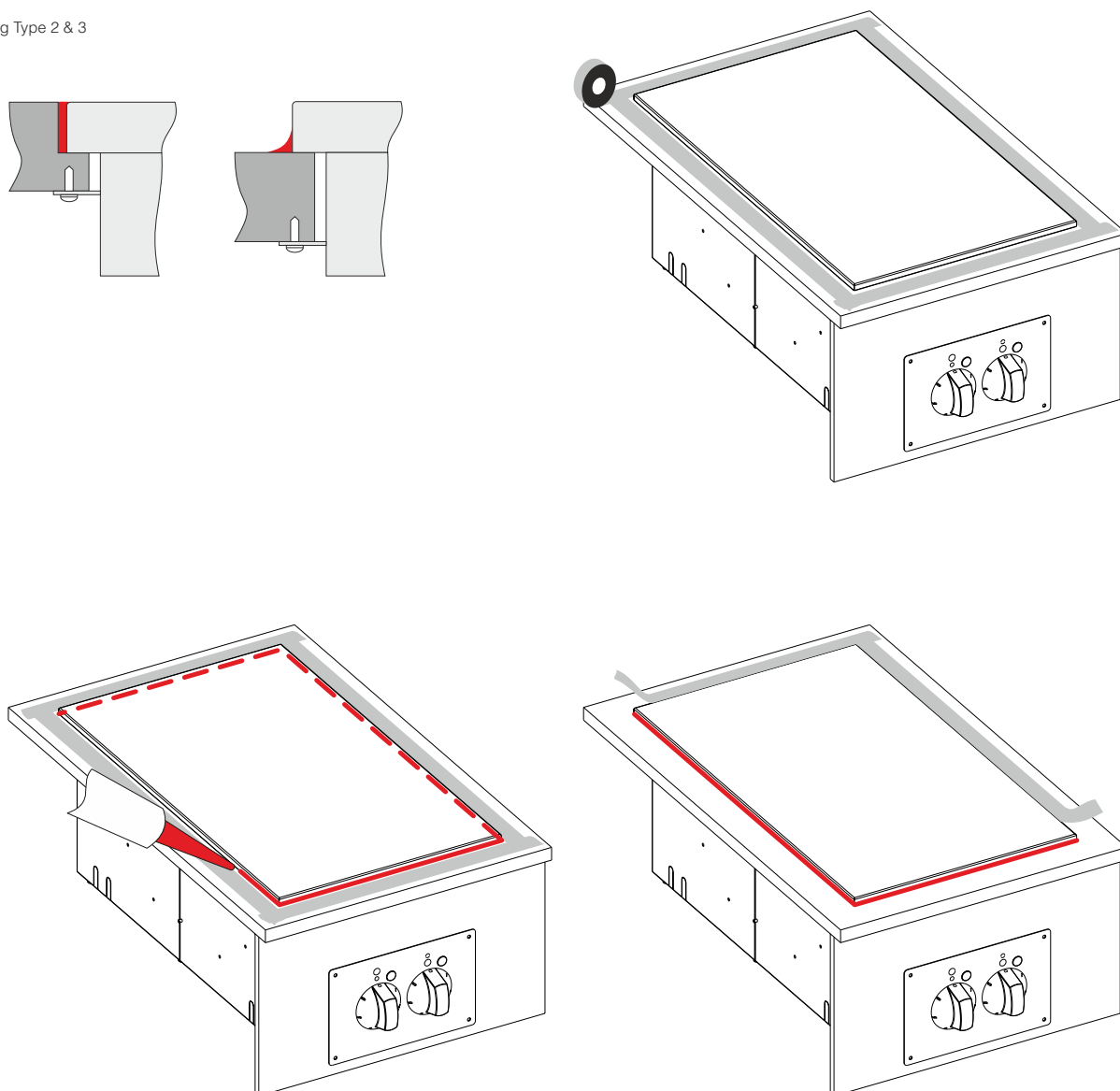
SOLUTION 3 (only DL_ & DCP_)



Fixing Type 1



Fixing Type 2 & 3



Side installation

