
316049

BM4FE9**elektro-Bainmarie 4 X GN1/3,
freistehend mit offenem Unterbau**

- Elektro-Bain-Marie 4 x GN1/3 freistehend mit offenem Unterbau, 40 cm.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 von 2mm Stärke mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- 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.
- Tiefgezogene Wanne aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, hermetisch mit Platte aus Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish verschweißt.
- Die Erwärmung erfolgt über externe gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.
- Temperaturregelung 0-30-60-90 °C.
- Ein Sicherheitsthermostat schützt die Wanne vor einer Einschaltung ohne Wasser bzw. vor exzessiver Verdampfung.
- Die Wanne wird manuell befüllt.
- Ablaufhebel auf der Vorderseite, Abfluss auf der Rückseite
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse und Zugriff auf den rückseitigen Abfluss.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	3 kW	STROMLEISTUNG	3 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	400 2N ~ V
TEMPERATURBEREICH	30÷90 °C	KAPAZITÄT WANNE	4XGN1/3
KAPAZITÄT DER WANNE	4XGN1/3 n°- GN	ABMESSUNGEN DES FACHS	33X76,1X39,5 cm
ABMESSUNGEN WANNE	30,8X68,6X16 cm	WANNENTYP	AISI 304
POSITION WASSERABFLUSS	62,5CM	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1/2"
FUSSHÖHE	133 mm	FUSSEINSTELLUNG	133/195 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	40 cm
TIEFE	90 cm	HÖHE	90 cm
BREITE DER VERPACKUNG	101 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	46,0 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	116 cm	NETTO-GEWICHT	32,4 kg
BRUTTO-GEWICHT	48 kg	VOLUMEN	0,54 m³

ZUBEHÖR

319002	TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009	HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM
399530	SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL
399573	1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLATTEN L=90CM

INSTALLATIONSSCHEMEN

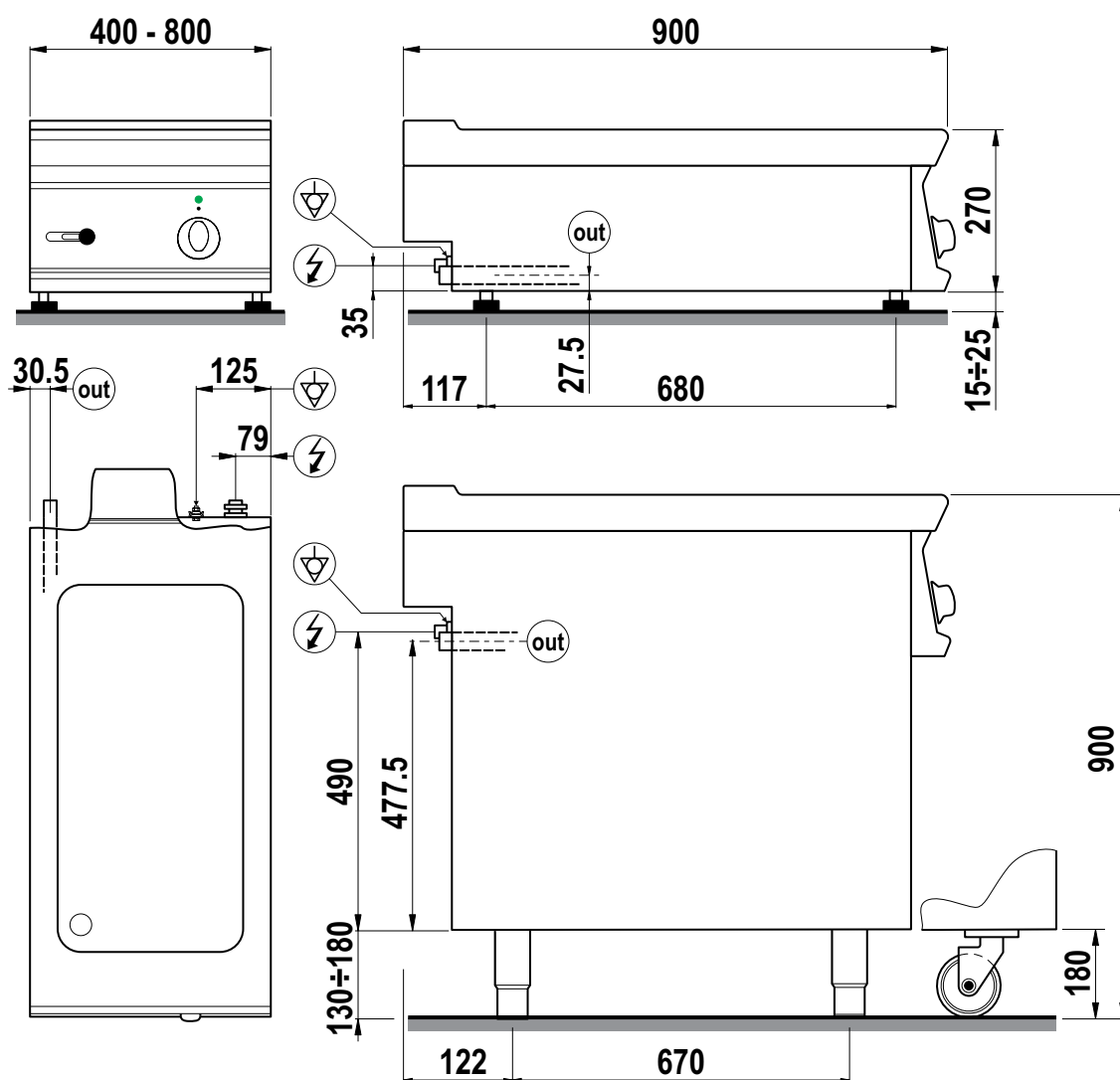


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.641.00