
716027

BM8E7**auftisch-elektro-Bainmarie GN2/1**



- Auftisch-Elektro-Bain-Marie GN2/1, 80 cm.
- Nivellierfüße 15-25 mm aus gummiertem Kunststoff.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 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.
- Vasca stampata in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati saldata ermeticamente al piano in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Die Erwärmung erfolgt über externe gepanzerte Hochleistungs-Rohrheizkörper aus Edelstahl.
- 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.
- Ablaufhebel/Abfluss an der Vorderseite.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	2,6 kW	STROMLEISTUNG	2,6 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	230 ~ V
KAPAZITÄT WANNE	GN2/1	ABMESSUNGEN WANNE	63X50,8X16,5 cm
WANNENTYP	AISI 304	FUSSHÖHE	15 mm
FUSSEINSTELLUNG	15/25 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	80 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	28 cm	BREITE DER VERPACKUNG	88 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	81,0 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	56,0 cm
NETTO-GEWICHT	26,2 kg	BRUTTO-GEWICHT	34,5 kg
VOLUMEN	0,3900 m³		

ZUBEHÖR

120580	EINLEGEBOden GN1/1 FÜR BAINMARIE
120650	DECKEL GN1/1
799506	1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)

INSTALLATIONSSCHEMEN

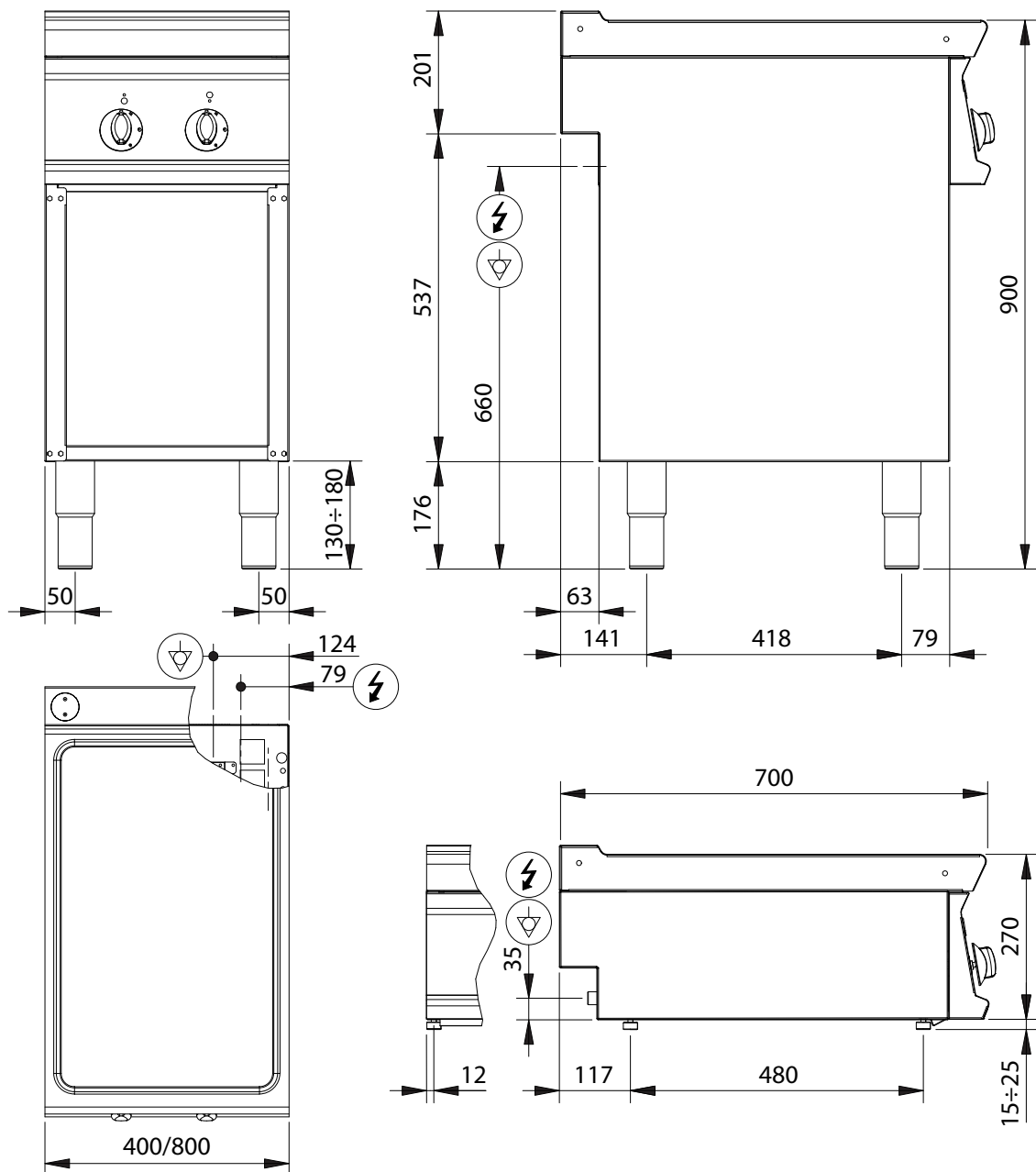


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.653.00