

---

**116041****BM70E/6/0****AUFTISCH-ELEKTRO-BAIN-MARIE GN2/1**

---



- Auftisch-Elektro-Bain-Marie GN2/1, 70 cm.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl.
- Anbausystem der Module mit Verbindungselementen an den Außenseiten.
- 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 Edelstahl AISI 304 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 Edelstahl/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.
- Abfluss an der Vorderseite einschließlich mitgeliefertem zusätzlichem Knierohr.
- Kunststofffüße H 51 mm.

## 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	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup>
STROMKABELTYP	H07 RN-F	WANNENTYP	AISI 304
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	0 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	647 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-445 mm	FUSSHÖHE	51 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	70 cm
TIEFE	60 cm	HÖHE	30 cm
BREITE DER VERPACKUNG	76,0 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	71,0 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	53,0 cm	NETTO-GEWICHT	15,9 kg
BRUTTO-GEWICHT	23,4 kg	VOLUMEN	0,2900 m <sup>3</sup>
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	520.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	325.0 W	DAMPF-ABGABE	764.4 g/h

## ZUBEHÖRE

120585 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65  
 120666 RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM TECNO60

