
136035**DBM35E0****EINBAUGERÄTE-ELEKTRO-BAIN-MARIE GN1/1**



- Einbau-Elektro-Bain-Marie GN1/1, Abmessungen 35 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	1,3 kW	STROMLEISTUNG	1,3 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	230 ~ V
TEMPERATURBEREICH	0÷90 °C	KAPAZITÄT WANNE	GN1/1
ABMESSUNGEN WANNE	30,5x51x16,5 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm ²
STROMKABELTYP	H07 RN-F	WANNENTYP	AISI 304
IPX-KLASSE	3	BREITE	35 cm
TIEFE	60 cm	HÖHE	26,6 cm
BREITE DER VERPACKUNG	71,0 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	41,0 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	53,0 cm	NETTO-GEWICHT	10 kg
BRUTTO-GEWICHT	15 kg	VOLUMEN	0,1500 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180		

ZUBEHÖRE

120580 EINLEGEBOGEN GN1/1 FÜR BAIN-MARIE
120650 DECKEL GN1/1

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

