
616041**BM70E7****AUFTISCH-ELEKTRO-BAIN-MARIE GN2/1**



- Auftisch-Elektro-Bain-Marie GN2/1, 70 cm.
- Vorderseite sowie Seiten- und Rückwände 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 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.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.
- Nivellierfüße 15-25 mm aus gummiertem Kunststoff.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	2,6 kW	STROMLEISTUNG	2,6 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	220-240 ~ V
TEMPERATURBEREICH	0÷90 °C	KAPAZITÄT WANNE	GN2/1
ABMESSUNGEN WANNE	63x51x16,5 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm ²
STROMKABELTYP	H07 RN-F	WANNENTYP	AISI 304
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	25 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	651 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-78 mm	FUSSHÖHE	15 mm
FUSSEINSTELLUNG	15/25 mm	IPX-KLASSE	3
BREITE	70 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	28 cm	BREITE DER VERPACKUNG	76 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	80 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	53,0 cm
NETTO-GEWICHT	22,6000 kg	BRUTTO-GEWICHT	29 kg
VOLUMEN	0,3300 m ³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	520.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	325.0 W
DAMPF-ABGABE	764.4 g/h		

ZUBEHÖRE

120580 EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAIN-MARIE
 120650 DECKEL GN1/1
 220585 VERBINDUNGSSTÜCK

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

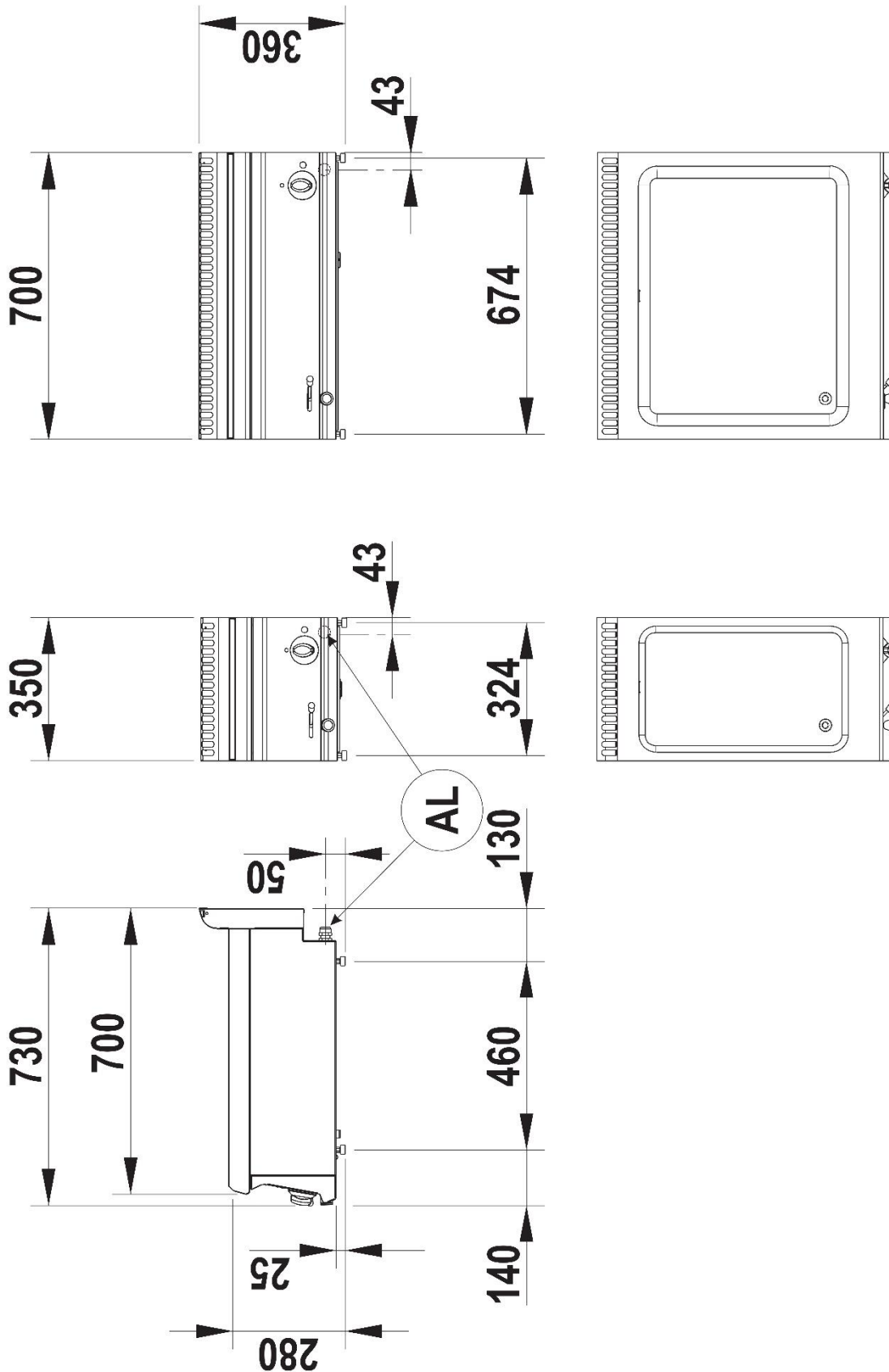


Fig.1 | Abb.1 | pvc.1 - 5415.655.00