

713031

BM4G7

AUFTISCH-GAS-BAIN-MARIE GN1/1



- 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 einen Stabbrenner.
- Piezozündung.
- Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- Ausgestattet mit Ventilhahn.
- 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 Gasanschlüsse.
- Die Gasgeräte sind vom DVGW CE-zertifiziert und wurden strengsten Sicherheitstests unterzogen
- Die Lieferung der Geräte folgt den Wünschen des Kunden hinsichtlich der installierten Düsen, auch während der Testphase. Die Standardkonfiguration ist G20-Erdgas. Zusätzlich wird ein Satz Düsen mitgeliefert, falls ein Umbau vor Ort notwendig sein sollte.
- 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 einen Stabbrenner.
- Piezozündung.
- Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- Ausgestattet mit Ventilhahn.
- 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 Gasanschlüsse.
- Die Gasgeräte sind vom DVGW CE-zertifiziert und wurden strengsten Sicherheitstests unterzogen
- Die Lieferung der Geräte folgt den Wünschen des Kunden hinsichtlich der installierten Düsen, auch während der Testphase. Die Standardkonfiguration ist G20-Erdgas. Zusätzlich wird ein Satz Düsen mitgeliefert, falls ein Umbau vor Ort notwendig sein sollte.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	2 kW	GAS-LEISTUNG	2 kW
KAPAZITÄT WANNE	GN1/1	VERBRAUCH ERDGAS	0,21 m³/h
VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	0.16 kg/h	ABMESSUNGEN WANNE	30,6x50,8x16,5 cm
WANNENTYP	AISI 304	NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085BO0096
DURCHMESSER GASANSCHLUSS	1/2"G EN10226-1	IPX-KLASSE	4
BREITE	40 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	28 cm	BREITE DER VERPACKUNG	81 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	48 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	56 cm
NETTO-GEWICHT	18,1 kg	BRUTTO-GEWICHT	23,5 kg
VOLUMEN	0,22 m³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	440.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	390.0 W
DAMPF-ABGABE	646.0 g/h		

ZUBEHÖRE

120580 EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAIN-MARIE
120650 DECKEL GN1/1
799506 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=70CM

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

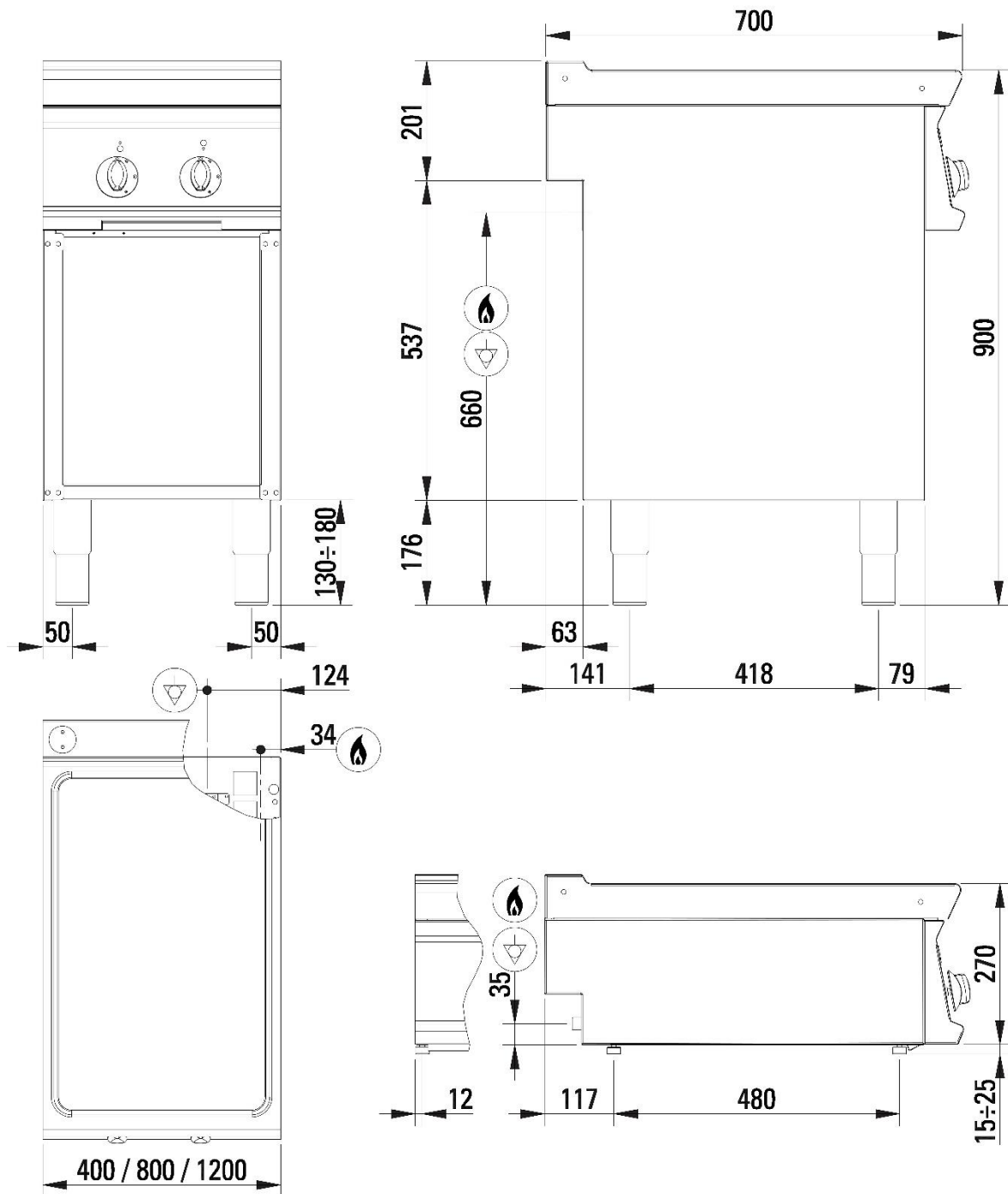


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00