Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

# Tisch-Bain-Marie 2x1/1 m. Ablasshahn

Wanne zum Ausgeben von warmen Speisen mittels Schöpfsystem.

Zum Produkt

Die in die Abdeckung eingeschweißten zwei Warmhaltewannen sind isoliert und elektrisch beheizbar (nassbeheizt). Sie sind mit Edelstahl verkleidet und mit je einem Kugelablasshahn mit Auslauf nach vorne zur Bedienungsseite ausgestattet. Das Schalttableau verfügt über einen Ein-/Ausschalter sowie über zwei Thermostate, mit denen die Temperaturen geregelt werden können (von +30 bis +110 °C).

Die Warmhaltewannen sind passend für GN-Behälter bis max. GN 1/1, 200 mm - ideal zum Lagern, Aufbewahren und Ausgeben von Lebensmittel.

Um Verstopfungen zu vermeiden und einen ungestörten Abfluss zu ermöglichen, eignet sich der Ablaufsieb aus Edelstahl, der in die Ablaufrohre eingesetzt werden kann.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Rieber
M E T A cooking

## TECHNISCHE MERKMALE
**Tisch-Bain-Marie 2x1/1 m. Ablasshahn**

QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

### TECHNISCHE MERKMALE

| | |
|---|---|
| Material | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Abmessungen | 753 x 614 x 290 mm |
| Gewicht | 22,7 kg |
| Anschlusswert | 1,53 kW |
| Nennspannung | 1N AC 230 V 50/60 Hz |
| Steckerart | Schukostecker (Typ F) |
| Kabellänge | 2000 mm |
| Heizbereich | +30°C bis +110°C |
| Feldausführung | ganzflächig |
| GN-Tiefe | 200 mm |
| **Bestellnummer** | **87 03 02 02** |

### VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Abdeckung abgekantet, mit eingezogener, umlaufender Verkröpfung.

Schaltelemente sind stoßgeschützt und gut sichtbar an der vorderen Längsseite angeordnet.

An der hinteren Längsseite befindet sich die Elektro-Zuleitung, ca. 2 m lang, mit Schukostecker.

Am Boden befinden sich acht eingezogene Gleitfüße.

Spritzwassergeschützt.

Einfache und schnelle Reinigung.

87 03 02 02 / 30 09 2025. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems