



**Zum Produkt**



Datenblatt

---

## Tisch-Bain-Marie 3x1/1 m. Ablasshahn

**Wanne zum Ausgeben von warmen Speisen mittels Schöpfsystem.**

Die in die Abdeckung eingeschweißten drei 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 drei 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.

## TECHNISCHE MERKMALE

Tisch-Bain-Marie 3x1/1 m. Ablasshahn



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	1122 x 614 x 290 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	29,2 kg
Anschlusswert	2.295 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2.000 mm
Heizbereich	+30°C bis +110°C
Feldausführung	ganzflächig
GN-Tiefe	200 mm

**Bestellnummer** **87 03 02 03**

## 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.