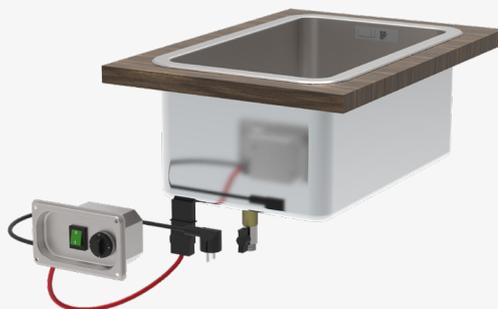




Zum Produkt



Datenblatt

Einbau-Bain-Marie 1/1 - o. Verkleidung

Einbauwanne zum Ausgeben von warmen Speisen mittels Schöpfsystem.

Die Warmhaltewanne ist isoliert und elektrisch beheizbar (nassbeheizt). Sie ist ausgestattet mit einem Kugelablasshahn mit Auslauf nach unten. Das Schalttableau verfügt über einen Ein-/Ausschalter sowie über ein Thermostat, mit dem die Temperatur geregelt werden kann (von +30 bis +110 °C). Die Warmhaltewanne wird von oben in den vorhandenen Abdeckungsausschnitt eingehängt.

Die Warmhaltewanne ist 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 das Ablaufrohr eingesetzt werden kann.

TECHNISCHE MERKMALE

Einbau-Bain-Marie 1/1 - o. Verkleidung



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	370 x 574 x 228 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	5,74 kg
Anschlusswert	765 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2.000 mm
GN-Tiefe	200 mm

Bestellnummer **87 01 02 02**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Die Warmhaltewanne verfügt über einen umlaufenden Flansch und abgerundete Ecken.

Spritzwassergeschützt.

Einfache und schnelle Reinigung.