

716027

BM8E7

AUFTISCH-ELEKTRO-BAIN-MARIE GN2/1



- Auftisch-Elektro-Bain-Marie GN2/1, 80 cm.
- Nivellierfüße 15-25 mm aus gummiertem Kunststoff.
- 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 externe gepanzerte Hochleistungs-Rohrheizkörper aus Edelstahl.
- 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.
- Ablaufhebel/Abfluss an der Vorderseite.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	2,6 kW	STROMLEISTUNG	2,6 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	230 ~ V
KAPAZITÄT WANNE	GN2/1	ABMESSUNGEN WANNE	63x50,8x16,5 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup>	STROMKABELTYP	H07 RN-F
WANNENTYP	AISI 304	POSITION STROMANSCHLUSS (H)	35 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (X)	721 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-63 mm
FUSSHÖHE	15 mm	FUSSEINSTELLUNG	15/25 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	80 cm
TIEFE	70 cm	HÖHE	28 cm
BREITE DER VERPACKUNG	88 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	81,0 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	56,0 cm	NETTO-GEWICHT	26,2 kg
BRUTTO-GEWICHT	34,5 kg	VOLUMEN	0,3900 m <sup>3</sup>
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	520.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	325.0 W	DAMPF-ABGABE	764.4 g/h

## ZUBEHÖRE

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

## INSTALLATIONS-DIAGRAMME

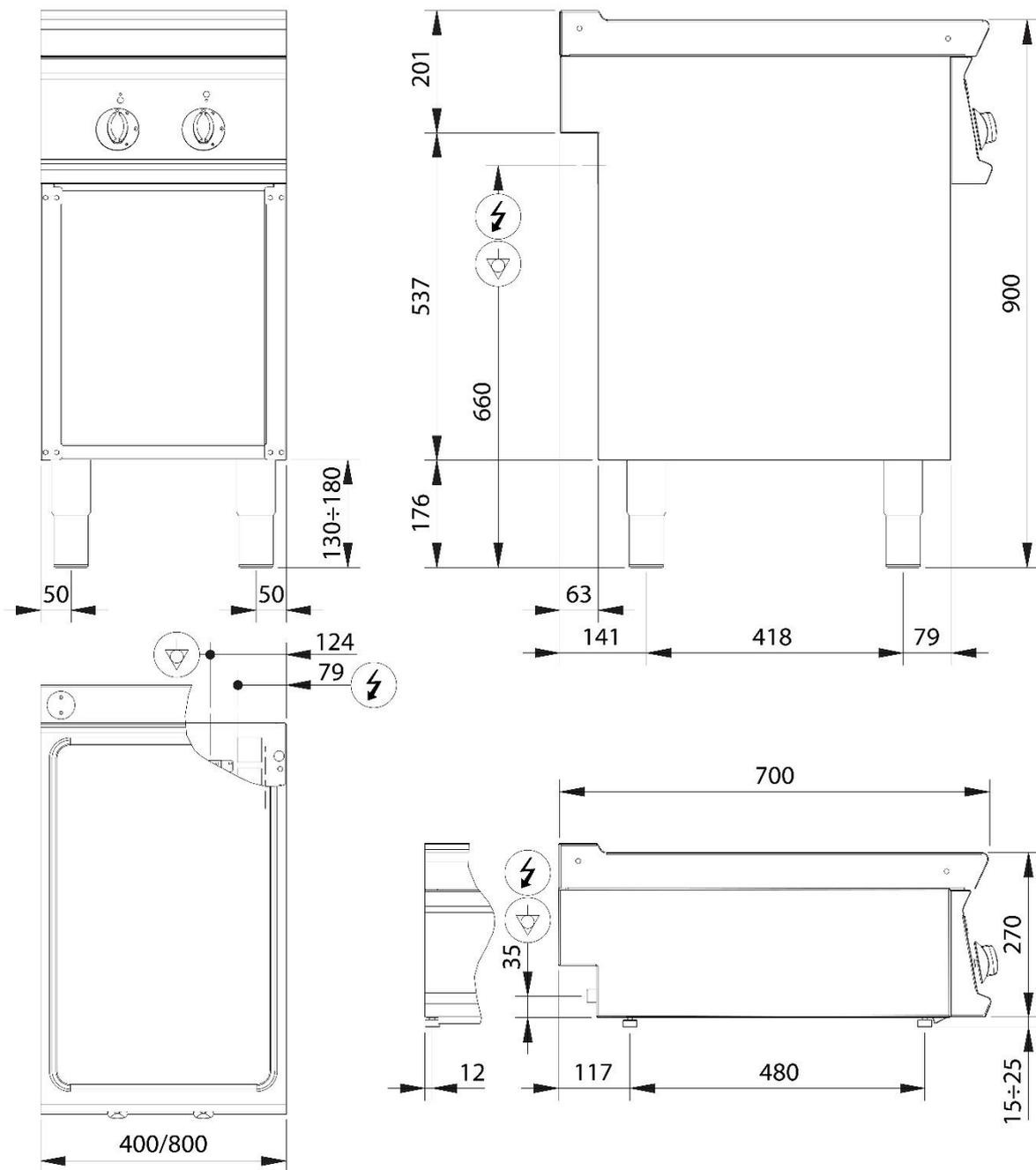


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.653.00