

Produktmerkmale

Bain Marie elektrisch GN 2-1/1 Steuerung auf der kürzeren Seite		
Modell	SAP -Code	00006155
VLPK 2120	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



- Abfluss: Ja

- Material: Edelstahl

- Schutz der Kontrollen: IPX4

- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90

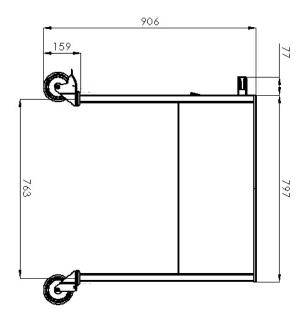
- Geräteeigenschaften: beheizt

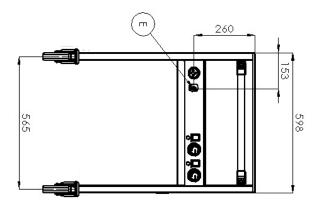
SAP -Code	00006155	Power Electric [KW]	1.400
Netzbreite [MM]	910	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	750	Anzahl der GN / en	2
Nettohöhe [MM]	905	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	55.00	GN -Gerätetiefe	200



Technische Zeichnung

Bain Marie elektrisch GN 2-1/1 Steuerung auf der kürzeren Seite		
Modell	SAP -Code	00006155
VLPK 2120	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder







Produkt Vorteile

Bain Marie elektrisch GN 2-1/1 Steuerung auf der kürzeren Seite		
Modell	SAP -Code	00006155
VLPK 2120	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

1

Wanne

Badewannen ohne scharfe Übergänge, Kanten und Ecken

- Einfache Wartung
- Die perfekte sanitäre Einrichtungen

2

Kontrolle jedes Bades getrennt

Variabilität der Nutzung

 Möglichkeit, unterschiedliche Gerichte bei unterschiedlichen Temperaturen aufrechtzuerhalten

3

Nationrese

harmlos für Lebensmittel Robustheit

- Die perfekte sanitäre Einrichtungen
- langes Leben

4

Ventil unter das Bad abtropfen lassen

Sicherere Position des Abflussventils

 Die Platzierung des Ventils verhindert unerwünschten Kontakt und eine mögliche Verbrennung

5

Geländer

Griff aus robuster rostfreier Stahlrohroption, um auf kürzer oder längere Seite zu legen

- Einfaches Handling mit Abgabe von Bad

6

Klammer

Einfache Manipulation

- Größerer Komfort für den Service
- Sicherheit
- Stabilität



technische Parameter

Bain Marie elektrisch GN 2-1/1 Ste	euerung auf der kürze	ren Seite
Modell	SAP -Code	00006155
VLPK 2120	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
1. SAP -Code: 00006155		14. Schutz der Kontrollen: IPX4
2. Netzbreite [MM]: 910		15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 750		16. Material: Edelstahl
4. Nettohöhe [MM]: 905		17. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
5. Nettogewicht / kg]: 55.00		18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
6. Bruttobreite [MM]: 750		19. Verstellbare Füße: Nein
7. Grobtiefe [MM]: 910		20. Abfluss: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 1010		21. Anzahl der GN / en:
9. Bruttogewicht [kg]: 55.00		22. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. GN -Gerätetiefe:
11. Konstruktionstyp des Geräts: mobil		24. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5
12. Power Electric [KW]: 1.400		25. Geräteeigenschaften: beheizt

13. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz