

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Bain Marie el. GN 2/3 - 150 sur table

Modell

SAP -Code

00000060

- Abfluss: Nein
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90



SAP -Code	00000060	Power Electric [KW]	1.170
Netzbreite [MM]	410	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	385	Anzahl der GN / en	1
Nettohöhe [MM]	220	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/3
Nettogewicht / kg]	8.60	GN -Gerätetiefe	150

Bain Marie el. GN 2/3 - 150 sur table

Modell

SAP -Code

0000060

1

Nationärin

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Einfache Manipulation

Einfache Portabilität

- Flexibilität in der Küche, die Möglichkeit, für Bankette zu verwenden

Bain Marie el. GN 2/3 - 150 sur table

Modell

SAP -Code

00000060

1. SAP -Code:

00000060

2. Netzbreite [MM]:

410

3. Nettentiefe [MM]:

385

4. Nettohöhe [MM]:

220

5. Nettogewicht / kg]:

8.60

6. Bruttobreite [MM]:

450

7. Grobtiefe [MM]:

450

8. Bruttohöhe [MM]:

250

9. Bruttogewicht [kg]:

9.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

12. Power Electric [KW]:

1.170

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

Edelstahl

16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

17. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

90

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

19. Heizelementmaterial:

Incoloy

20. Abfluss:

Nein

21. Anzahl der GN / en:

1

22. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/3

23. GN -Gerätetiefe:

150

24. Heizort:

innen

25. Querschnitt der Leiter CU [mm²):

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)