

ALLGEMEINE MERKMALE

Eine Linie von kleinen Kochgeräten für alle, die auch auf kleinem Raum nicht auf große Leistung verzichten wollen.

Sie ist aus Edelstahl AISI 304 18/10 gefertigt, mit Scotch Brite satiniert, hat abgerundete Kanten und Schalen mit großem Fassungsvermögen; sie ist 600/650 mm tief und hat eine modulare Breite von 400/600/700/800/1000 mm; die Serie wird durch offene, gepanzerte oder gekühlte Untergestelle ergänzt.

Die Geräte lassen sich problemlos miteinander kombinieren und bilden ein kompaktes, lückenloses Ganzes. Ein dichtes Profil garantiert Auslaufschutz und damit maximale Hygiene.

Hohe Schornsteine und ergonomische Knöpfe, die auf einem schrägen Armaturenbrett montiert sind, um die Sicht zu erleichtern, sorgen für eine einfache Bedienung des Geräts von Anfang an.

Alle Modelle sind CE-geprüft.

Sie bestehen aus Edelstahl AISI 304 18/10, sind mit Scotch Brite satiniert, haben abgerundete Kanten und ein großes Fassungsvermögen; sie haben eine Tiefe von 600/650 mm und eine modulare Breite von 400/600/700/800/1000 mm; die Serie wird durch offene, gepanzerte oder gekühlte Untergestelle ergänzt.

Die Geräte lassen sich leicht zu einem kompakten, lückenlosen Ganzen zusammenfügen, denn das dichte Profil garantiert Auslaufschutz und damit maximale Hygiene.

Hohe Schornsteine und ergonomische Knöpfe, die auf einem schrägen Armaturenbrett montiert sind, um die Sicht zu erleichtern, sorgen für eine einfache Bedienung der Serie von Anfang an.

Alle Modelle sind CE-geprüft.



TECHNISCHE DATEN

Die für elektrische Bains-Marie installierte Leistung sorgt für eine schnelle Inbetriebnahme des Geräts und die Aufrechterhaltung der gewählten Betriebstemperatur.

Der Tank ist für die Aufnahme von Gastro Norm-Schalen bis zu einer Tiefe von 150 mm ausgelegt und ist nach vorne geneigt, damit das Wasser über den Ablasshahn an der Vorderseite der Maschine gut abfließen kann.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat, selbstklebenden Heizelementen und einer Kontrollleuchte zur Anzeige der Heizaktivität

ausgestattet.

Die Temperatur ist über einen thermostatischen Regler von 30 bis 90°C einstellbar.

Die Bain-Marie haben Becken, die für die Aufnahme von GN-Schalen mit einer maximalen Höhe von 15 cm geeignet sind, und sind komplett mit gelochtem Zwischenboden und Ablasshahn.

CODICE
CR0856199MODELLO
6NBM/E600SERIE
SERIE 600

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0856199
DEFINITION	BAGNOMARIA EL.60 M60 6NBM/E600
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	600 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	12.7 Kg
VOLUMEN (netto)	0.106
LÄNGE DES PAKETS	630 mm
BREITE DES PAKETS	630 mm
VERPACKUNGSHÖHE	400 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,159 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	20 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	1.8 kW
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	6NBM/E600

ELEKTRO- BAINMARIE 1 GN1/1 + 2 GN1/4

Project
Rev.:
Zone:
Location:



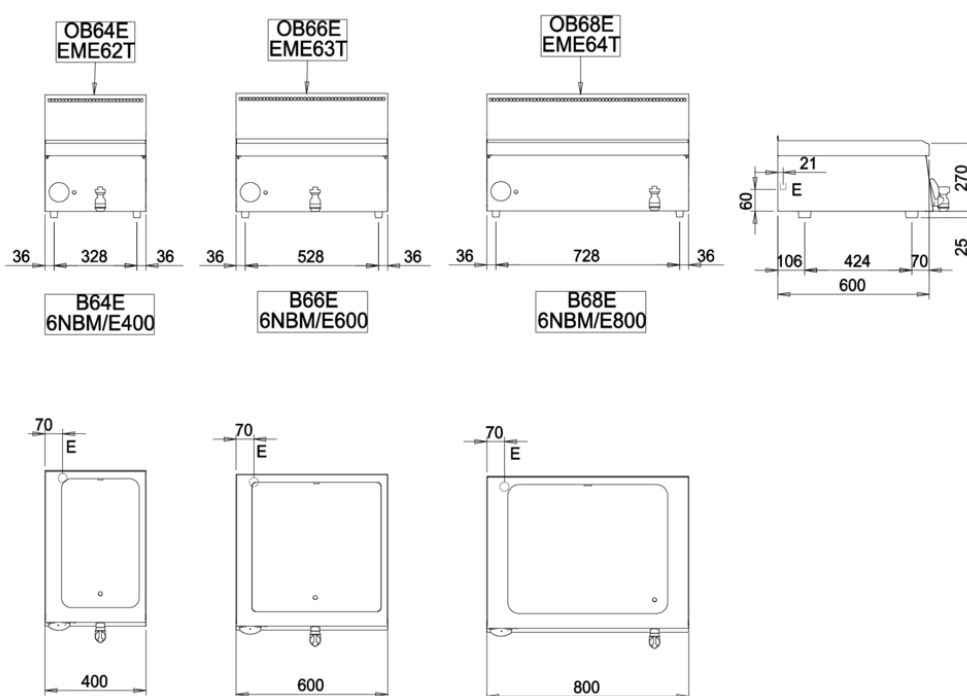
CODICE
CR0856199

MODELLO
6NBM/E600

SERIE
SERIE 600

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

PRODUKTE BEREICH PLUS



Der Boden ist zum Abfluss hin
abgeschrägt, um den Wasserabfluss
zu erleichtern.



Die Bain-Marie haben Becken, die
für die Aufnahme von GN-Schalen
mit einer maximalen Höhe von 15
cm geeignet sind, und sind
komplett mit gelochtem
Zwischenboden und Ablasshahn.



Geräte, die nach der
Niederspannungsrichtlinie
2014/35/EU gemäß dem
internationalen CB-Schema
zertifiziert sind.