



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	33
<b>Breite (mm)</b>	400
<b>Tiefe (mm)</b>	900
<b>Höhe (mm)</b>	900

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**ELEKTRISCHE BAIN MARIE auf OFFENEM SCHRANK , Linie MAXIMA 900 , Serie CONSTANT , Kapazität 1 GN 1/1-Behälter ( mm 530x325 ) + 1 GN 1/3-Behälter ( mm 325x175 ) :**

- **Arbeitsplatte** und **Frontplatten aus Edelstahl AISI 304** ;
- **Innenraum aus Edelstahl;**
- Widerstände aus Incoloy-Edelstahl, die außerhalb des Tanks angebracht sind;
- **elektronische Leistungsregelung** ;
- **Tank aus Edelstahl AISI 304** , aus einem Guss gefertigt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigung;
- **Kapazität 1 Gastro-Norm 1/1-Tablett** (530 x 325 mm) + **1 GN 1/3-Tablett** (325 x 175 mm);
- Wassereinfüllhahn mit Bedienung am Armaturenbrett und Überlauf in der Wanne;
- Kugelablasshahn, der sich innerhalb des Fachs befindet und über einen Griff mit athermischem Griff gesteuert wird;
- verstellbare Füße;
- **24 Monate Garantie** .

**Zubehör/Optionen:**

- Fachtür

**Hinweis:** GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.

**CE-Kennzeichnung**

Hergestellt in Italien

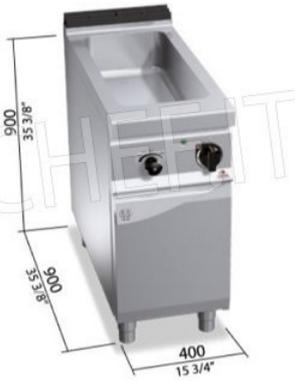
KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>BS-E9BM4M</b>	ELEKTRISCHE BAIN MARIE auf OFFENEM SCHRANK, BERTOS, Linie MAXIMA 900, Serie CONSTANT, mit Tank für 1 Tablett GN 1/1 + 1 Tablett GN 1/3 (ausgenommen), V.230/1, Kw.1,5, Gewicht 33 kg, Abm.mm.400x900x900h	

**TECHNO CHEF**

IMO GS

**MAXIMA 900**

	<b>GN</b>	1/1 + 1/3
	<b>mm</b>	306 x 686 x 163 h
	<b>TOT. kW</b>	1,5
		220-240 V~ 50/60 Hz
	<b>Kg</b>	33

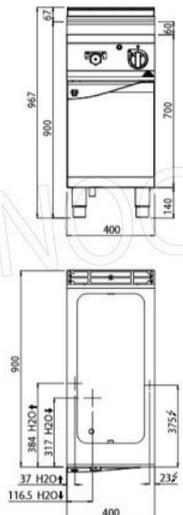


900  
35 3/8"  
816.5  
686  
400  
15 3/4"

**TECHNO CHEF**

IMO GS

**MAXIMA 900**



967  
900  
67  
700  
160  
400  
140  
900  
384 H204  
317 H204  
37 H204  
116.5 H204  
400  
232  
375.5