


TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	48
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHE BAIN MARIE auf OFFENEM SCHRANK , MAXIMA 900-Linie , Serie CONSTANT , Kapazität 2 GN 1/1-Behälter (mm 530 x 325) + 1 GN 1/3-Behälter (mm 325 x 175) :

- **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 2 Gastro-Norm 1/1-Tablets** (530 x 325 mm) + **1 Gastro-Norm 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:

- 2 Türen pro Fach

Hinweis: GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BS-E9BM8M	ELEKTRISCHE BAIN MARIE auf OFFENEM SCHRANK, BERTOS, Linie MAXIMA 900, Serie CONSTANT, mit Tank für 2 GN 1/1-Behälter + 1 GN 1/3-Behälter (ausgenommen), V.230/1, Kw.3,00, Gewicht 48 kg, Abm.mm.800x900x900h	

TECHNO CHEF  **MAXIMA 900**

	GN 2x 1/1 GN + 1x 1/3 GN
	mm 630 x 686 x 163 h
	TOT. kW 3
	220-240 V ~ 50/60 Hz
	Kg 48



TECHNO CHEF  **MAXIMA 900**

