

Produktdatenblatt — Elektro-Bainmarie 1/1 GN

MKN-Nr.:
2020505

Warmhaltegerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche und Speisenverteilung.



Technische Highlights

Material:

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:

Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen – hinten gerundet (R 30).

Korpus:

Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:

Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Tiefgezogene Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301) nahtlos und fett dicht eingeschweißt. Mit großen Radien zur leichten Reinigung.

Aufstellung:

Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Besonderheit:

Beheizung:

Indirekte Beheizung durch Rohrheizkörper, mit thermostatischer Temperaturregelung. Integrierter Geräteschalter, Kontrollleuchte, Trockenschutz.



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
12.09.2018

Produktdatenblatt – Elektro-Bainmarie 1/1 GN

MKN-Nr.:
2020505

Warmhaltegerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche und Speisenverteilung.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.eu

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Wanne vorbereitet zum Einsetzen eines 1/1 GN-Behälters, 200 mm tief
- Wannboden mit Auslauf in den Unterbau führend – Ablassventil DN 20 senkrecht nach unten

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	305 x 510 x 200
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	1,5
Spannung ¹ (V):	230 1 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	1 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	37
Gewicht brutto ³ (kg):	44
Wärmeabgabe latent (W):	400
Wärmeabgabe sensibel (W):	250
Schutzart:	IPX5

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- Bei optionalem Wasserzulaufhahn mit 1/2" Kaltwasseranschluss.

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
815406	schwenkbarer Wasserzulaufhahn DN 15
10016677	Einlegeboden 1/1 GN
845031	Flügeltür für Gerätelänge 400 mm
846006	Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2 – Ecken als Kugelecken (R20)

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage

