Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Bain-Marie in einem Unterbau, ein Becken (2 GN Behälterkapazität) mit Rädern, Tablar mit LED-Beleuchtung und zwei Tablettrutschen (längs, klappbar)aus AISI 304, H=900mm



322000 (F01H2AW02S) Bain-Marie in einem Unterbau, ein Becken (2 GN Behälterkapazität) mit Rädern, Tablar mit LED-Beleuchtung und zwei Tablettrutschen (längs, klappbar)aus AISI 304, H=900mm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kompaktes Modell, ideal für platzsparende Umgebungen. AISI 304 Klappbare Tablettrutschen an den Längsseiten. Einheit auf 125-mm-Rädern montiert, 2 schwenkbar und 2 mit Bremsen. Sanft schließende Türen auf der Bedienerseite. Schrank mit Türen unter dem Schrank. Ein Überregal vom Typ AISI 304 mit LED-Beleuchtung für eine bessere Sichtbarkeit auf der Oberfläche, um die Speisen ansprechend zu präsentieren. Schlanke, minimalistische Glasstruktur, in der sich Lebensmittel und Staub nicht festsetzen und die leicht zu reinigen ist. Gebogenes Glas. Robuste Konstruktion mit laminierten Verkleidungen auf 4 Seiten. Konzipiert für die Ausgabe von Speisen in Gastronorm-Behältern mit einer maximalen Höhe von 200 mm. Elektronischer Überhitzungsschutz. Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige mit präziser Einstellung (0,1°C). Vollständig HACCP-konforme digitale Steuerung mit sichtbaren Alarmen. Konzipiert für den Betrieb mit heißem und kaltem Zulaufwasser. Geätzte Folienheizelemente zur Maximierung der Wärmeübertragung für kürzere Aufwärmzeiten. Wanne aus 304 AISI-Edelstahl mit abgerundeten Ecken, um die Reinigung zu erleichtern. Die Wanne ist außerdem mit einem Abflussloch ausgestattet. Der Boden der Wanne ist geneigt, um eine vollständige Entwässerung der Wanne zu gewährleisten. 19 mm dicke Glaswolle, die mit galvanisiertem Blech isoliert ist, garantiert eine ausgezeichnete Isolierung des Brunnens und reduziert die Energieabgabe. Die mit dem Brunnenboden verbundenen Heizelemente sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Die mit der richtigen Temperatur eingeführten Lebensmittel behalten ihre Kerntemperatur gemäß den Afnor-Normen. 900 mm Höhe der Arbeitsfläche.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Elektronischer Überhitzungsschutz.
- Entworfen, um die Speisen in Gastronorm-Behältern zu servieren.
- Geeignet für GN 1/1 Behälter mit einer maximalen Höhe von 200 mm.
- Präzise Temperaturregelung und Einstellung auf 0,1°C.
- Das Produkt ist standardmäßig mit einem digital gesteuerten Thermostat ausgestattet, der den HACCP-Normen entspricht und einen visuellen Alarm zur Warnung vor steigenden oder fallenden Temperaturen liefert.
- Konzipiert für den Betrieb mit heißem und kaltem Wasser.
- Es ist möglich, eines der GNs mit dem verfügbaren Zubehör in einen Suppenspender zu verwandeln.
- Perfektes kompaktes Design macht es ideal für platzsparende Umgebungen.
- CB- und CE-zertifiziert durch eine unabhängige Prüfstelle.
- Sanft schließende Türen auf der Bedienungsseite.
- Ein Unterbauschrank mit Türen für zusätzlichen Stauraum.
- Verfügbare Optionen mit Online-Konfigurator: Farben, Tablettrutschen, Überregale, Füße/Räder mit gewünschtem Durchmesser, Höhe 750 mm für Kinder.
- Das Überregal ist mit LED-Leuchten ausgestattet.
- Als Option kann ein Sockel zur Abdeckung der Füße oder der Räder angebracht werden.
- An den Längsseiten sind flächenbündig montierte Tablettrutschen aus Edelstahl AISI 304 angebracht, die auch heruntergeklappt werden können, um den Durchgang der Geräte durch Türöffnungen zu erleichtern.
- Ideal für bedienungsfreie Linien.
- Die Einheit ist auf 125-mm-Rädern montiert, 2 schwenkbar und 2 mit Bremsen.
- Elegantes Überregal des Typs A, das für eine bessere Sichtbarkeit auf der Oberfläche sorgt, um Lebensmittel ansprechend zu präsentieren.
- Gewölbtes Glas.
- Lebensmittel, die mit der korrekten Temperatur eingeführt werden, behalten ihre Kerntemperatur gemäß den Afnor-Normen bei.
- Verfügbare Abmessungen: 2, 3, 4 GN.
- Eine automatische Nachfüllung ist als Option erhältlich.
- Dank der schlanken, minimalistischen Glasstruktur können sich Lebensmittel und Staub nicht festsetzen und die Reinigung wird erleichtert.

Konstruktion

- Die mit dem Beckenboden verbundenen Heizelemente sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet.
- Der Beckenboden ist abfallend, um den Wasserabfluss zu erleichtern.
- IPx4-Wasserschutz.
- Wannen aus rostfreiem Stahl 304 AISI mit abgerundeten Ecken, um die Reinigung zu erleichtern. Die Wanne ist auch mit einem Ablaufloch ausgestattet.
- Elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige.
- Ablagefläche komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Oberteil aus Edelstahl AISI 304.
- Stabile Konstruktion mit laminierten Verkleidungen auf 4 Seiten.

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

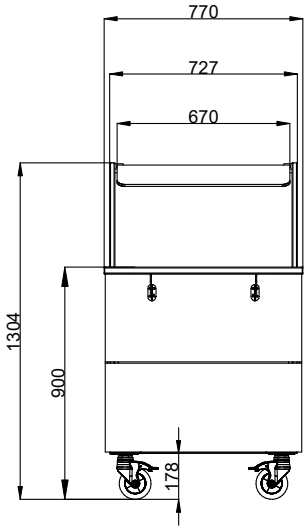
Nachhaltigkeit

- 19 mm dicke Steinwolle, isoliert mit verzinktem Blech, garantiert eine hervorragende Isolierung, um die Energiedispersion zu reduzieren.
- Geätzte Folienheizelemente zur Maximierung der Wärmeübertragung für kürzere Aufheizzeiten.

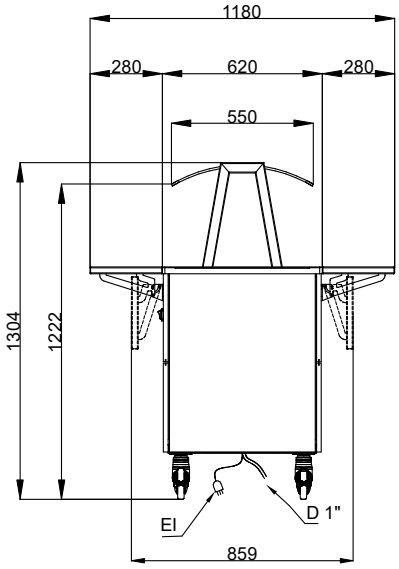
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Bain-Marie in einem Unterbau, ein Becken (2 GN Behälterkapazität) mit Rädern, Tablar mit LED-Beleuchtung und zwei Tablettrutschen (längs, klappbar)aus AISI 304, H=900mm

Front

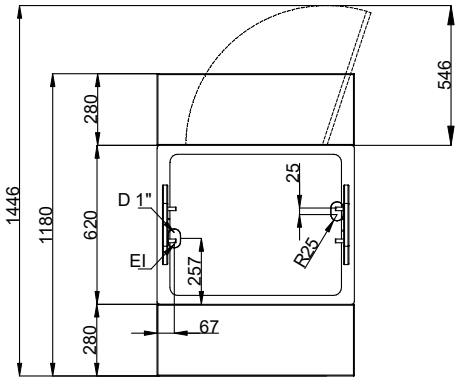


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss

oben



Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	2.04 kW

Wasser

Durchmesser Wasserauslauf:	3/4"

Schlüsselinformation

Anzahl Türen:	1
Außenabmessungen, Länge:	770 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	1180 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1304 mm
Nettogewicht:	94.5 kg
Versandhöhe:	1420 mm
Versandlänge:	910 mm
Versandtiefe:	830 mm
Versandvolumen:	1.07 m³
Obere Temperatur:	+85 / +95 °C

Nachhaltigkeit

Geräuschpegel:	45 dBA

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20