Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Bain-Marie im Unterbau,1 Becken Heissluft 4 GN,Rädern, Tablar LED



322056 (F03H4KW02S) Bain-Marie in einem Unterbau,ein Becken mit Heissluft (4 GN Behälterkapazität) mit Rädern, Tablar mit LED-Beleuchtung und zwei Tablettrutschen (längs, klappbar)aus AISI 304, H=750mm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kompaktes Design, 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. Ambienteschrank mit Türen darunter. Ein Überregal vom Typ AISI 304, das mit LED-Leuchten ausgestattet ist, um die Sichtbarkeit auf der Oberfläche für eine charmante Speisenpräsentation zu erhöhen. Schlanke, minimalistische Glasstruktur, in der sich Lebensmittel und Staub nicht verfangen und die leicht zu reinigen ist. Gebogenes Glas. Stabile Korpuskonstruktion mit laminierten Verkleidungen auf 4 Seiten. Konzipiert für die Ausgabe der Speisen in Gastronorm-Behältern mit einer maximalen Höhe von 150 mm. Elektronischer Überhitzungsschutz. Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige mit präziser Einstellung (0,1°C). Vollständig HACCP-konforme digitale Steuerung mit sichtbaren Alarmen. Ein konstanter Heißluftstrom, der durch die Behälter zirkuliert, garantiert die korrekten Speisentemperaturen. Temperaturgleichmäßigkeit und eine um 90 % schnellere Aufwärmzeit sind dank hochbelastbarer gepanzerter Heizelemente und leistungsstarker Radiallüfter garantiert. Das System arbeitet ohne Wasser und gewährleistet eine 35%ige Energieeffizienz im Vergleich zu einer herkömmlichen Bain-Marie-Heizung. Da kein Wasser zum Beheizen des Brunnens benötigt wird, garantiert das System eine einfache Bedienung und Wartung und es kommt nicht zur Verkalkung der Widerstände. Kein Wasserverbrauch bedeutet weniger Betriebskosten. Brunnen aus Edelstahl 304 AISI mit abgerundeten Ecken zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten und mit einem Abflussloch ausgestattet. 19 mm dicke Glaswolle, die mit verzinktem Blech isoliert ist, garantiert eine hervorragende Brunnenisolierung, um die Energieverteilung zu reduzieren. Lebensmittel, die mit der richtigen Temperatur eingeführt werden, behalten ihre Kerntemperatur gemäß den Afnor-Standards.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Elektronischer Überhitzungsschutz.
- Entworfen, um die Speisen in Gastronorm-Behältern zu servieren.
- 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.
- Es ist möglich, eines der GNs mit dem verfügbaren Zubehör in einen Suppenspender zu verwandeln.
- Geeignet für GN 1/1 Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm.
- Verfügbare Drop-in Abmessungen: 1, 2, 3, 4, 5, 6 GN.
- Ein konstanter Heißluftstrom, der durch die Behälter zirkuliert, garantiert die richtige Temperatur der Speisen. Die gleichmäßige Temperaturverteilung und die schnelle Aufwärmzeit werden durch hochbelastbare gepanzerte Heizelemente und leistungsstarke Rad
- Da das Wasser nicht zum Aufheizen der Wanne benötigt wird, garantiert das System eine einfache Nutzung und Wartung: Es gibt keine Verkalkung der Widerstände.
- Keine zusätzlichen Wasseranschlüsse erforderlich, weniger Arbeit bei der Installation/Wartung.
- Verfügbare Abmessungen: 2, 3, 4 GN.
- Verfügbare Optionen mit Online-Konfigurator: Farben, Tablettrutschen, Überregale, Füße/Räder mit gewünschtem Durchmesser, Höhe 750 mm für Kinder.
- Als Option kann ein Sockel zur Abdeckung der Füße oder der Räder angebracht werden.
- Dank der schlanken, minimalistischen Glasstruktur können sich Lebensmittel und Staub nicht festsetzen und die Reinigung wird erleichtert.
- Lebensmittel, die mit der korrekten Temperatur eingeführt werden, behalten ihre Kerntemperatur gemäß den Afnor-Normen bei.
- Gewölbtes Glas.
- Elegantes Überregal des Typs A, das für eine bessere Sichtbarkeit auf der Oberfläche sorgt, um Lebensmittel ansprechend zu präsentieren.
- Die Einheit ist auf 125-mm-Rädern montiert, 2 schwenkbar und 2 mit Bremsen.
- Ideal für bedienungsfreie Linien.
- 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.
- Das Überregal ist mit LED-Leuchten ausgestattet.

- Ein Unterbauschrank mit Türen für zusätzlichen Stauraum.
- Sanft schließende Türen auf der Bedienungsseite.
- CB- und CE-zertifiziert durch eine unabhängige Prüfstelle.
- Perfektes kompaktes Design macht es ideal für platzsparende Umgebungen.

Konstruktion

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

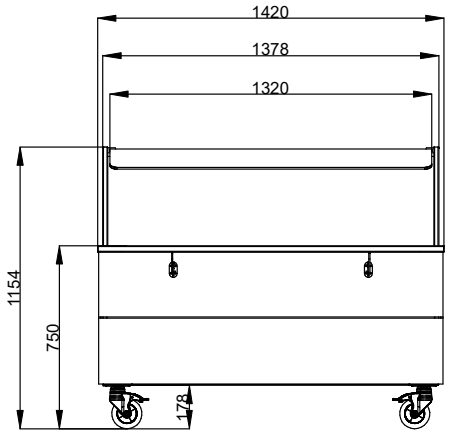
Nachhaltigkeit

- 19 mm dicke Steinwolle, isoliert mit verzinktem Blech, garantiert eine hervorragende Isolierung, um die Energiedispersion zu reduzieren.
- 90 % schnelle Vorheizphase und kein Wasserbedarf (wie bei der traditionellen Bain-Marie), weniger Energie- und kein Wasserverbrauch.
- Das System arbeitet ohne Wasser und ist im Vergleich zur herkömmlichen Bain-Marie-Heizung sehr energieeffizient.
- Kein Wasserverbrauch bedeutet weniger Betriebskosten.

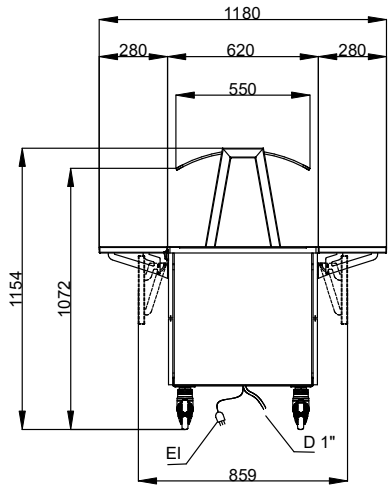
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Bain-Marie im Unterbau,1 Becken Heissluft 4 GN,Rädern, Tablar LED

Front

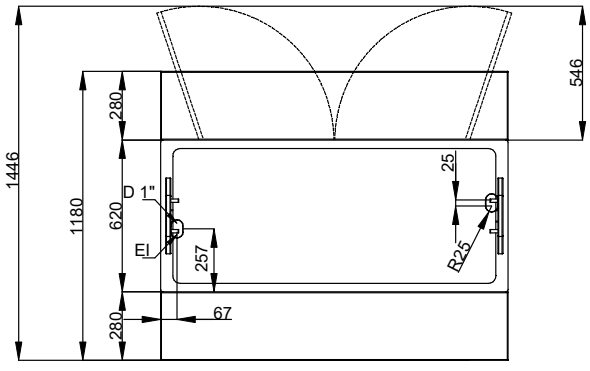


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	2.11 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Türen:	2
Außenabmessungen, Länge:	1420 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	1180 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1154 mm
Nettogewicht:	138 kg
Versandhöhe:	1184 mm
Versandlänge:	899 mm
Versandtiefe:	1460 mm
Versandvolumen:	1.55 m³
Obere Temperatur:	+75 / +85 °C

Nachhaltigkeit

Geräuschpegel:	59 dBA

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

2026.11.20