Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Einbau
Drop-in bain-marie, with one well (2 GN container capacity)



341000 (D01H2) Drop-in-Bain-Marie, mit einer Becken (2 GN Behälterkapazität)

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konzipiert für den flächenbündigen Einbau mit verbesserter Reinigungsmöglichkeit und geeignet für eine moderne Design-Installationen. Entwickelt für die Ausgabe von Speisen in Gastronorm-Behältern mit einer maximalen Höhe von 200 mm. Die automatische Wassernachfüllung garantiert konstante Heizleistungen und verhindert den Defekt des Gerätes. Elektronischer Überhitzungsschutz. Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige mit genauer 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. Das Becken besteht aus 304 AISI-Edelstahl mit abgerundeten Ecken, um die Reinigung zu erleichtern. Das Becken ist außerdem mit einem Wasserablauf ausgestattet. Der Boden der Wanne ist geneigt, um eine vollständige Entwässerung der Wanne zu gewährleisten. 19 mm dicke Glaswolle, die mit verzinktem Blech isoliert ist, garantiert eine hervorragende Isolierung des Beckens, um die Energieverluste zu verringern. Die mit dem Beckenboden verbundenen Heizelemente sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Die bei der richtigen Temperatur eingebrachten Lebensmittel behalten ihre Kerntemperatur gemäß den Afnor-Normen.

Genehmigung:

Übersetzt mit DeepL.com (kostenlose Version)

Einbau
Drop-in bain-marie, with one well (2 GN container capacity)

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.
- Die automatische Wassernachfüllung garantiert konstante Heizleistungen und verhindert den Geräteausfall.
- 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.
- CB- und CE-zertifiziert durch eine unabhängige Prüfstelle.
- Entwickelt für den bündigen Einbau, der eine bessere Reinigungsmöglichkeit bietet und sich für moderne Designinstallationen eignet.
- Erhältlich in den Abmessungen Drop-in: 2, 3, 4, 5, 6 GN.
- Lebensmittel, die mit der korrekten Temperatur eingeführt werden, behalten ihre Kerntemperatur gemäß den Afnor-Normen bei.

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.

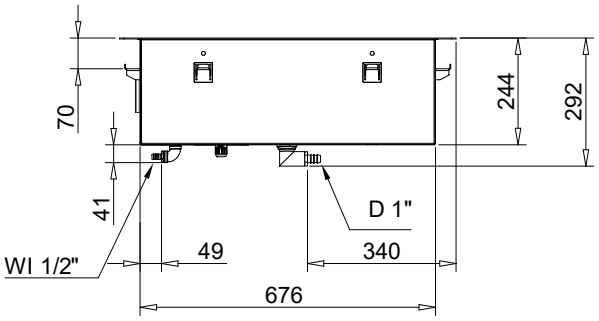
Nachhaltigkeit

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

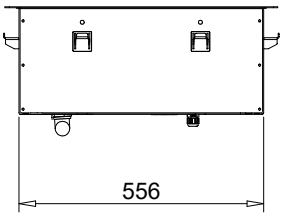
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Einbau
Drop-in bain-marie, with one well (2 GN container capacity)

Rückseite

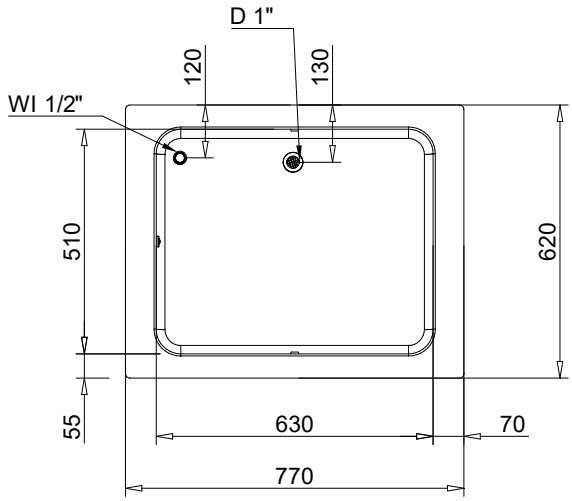


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
WI = Wasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	2.02 kW

Wasser

Wasserablaufdimension:	1"
Anschluss "CW" Wasserzulauf:	1/2"

Schlüsselinformation

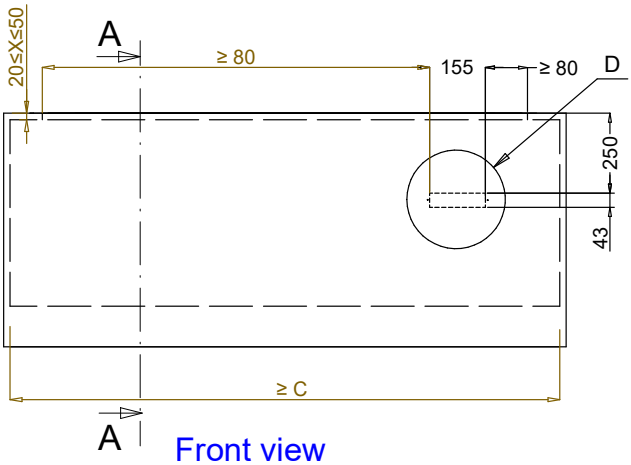
Außenabmessungen, Länge:	770 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	620 mm
Außenabmessungen, Höhe:	260 mm
Nettogewicht:	21.4 kg
Versandgewicht:	42 kg
Versandhöhe:	380 mm
Versandlänge:	660 mm
Versandtiefe:	810 mm
Versandvolumen:	0.2 m³
Obere Temperatur:	+85 / +95 °C

Nachhaltigkeit

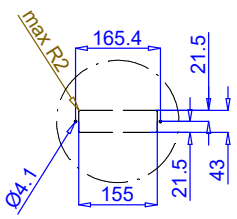
Geräuschpegel:	0 dBA

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

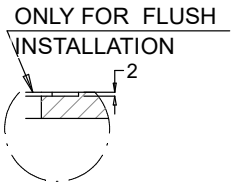
2026.10.26



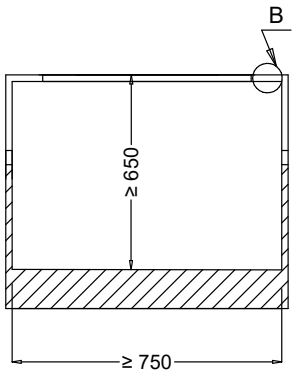
Front view
Scala: 1:10



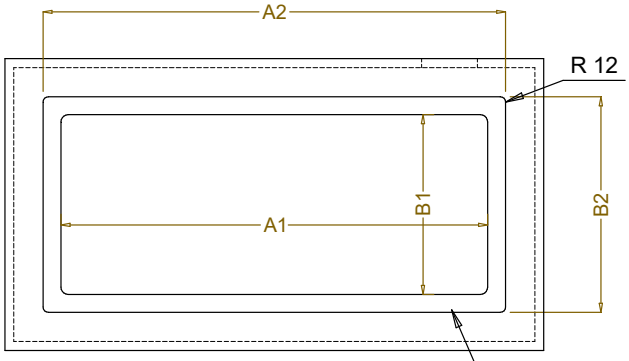
Dettaglio D
Scala 1:7



Dettaglio B
Scala 1:2

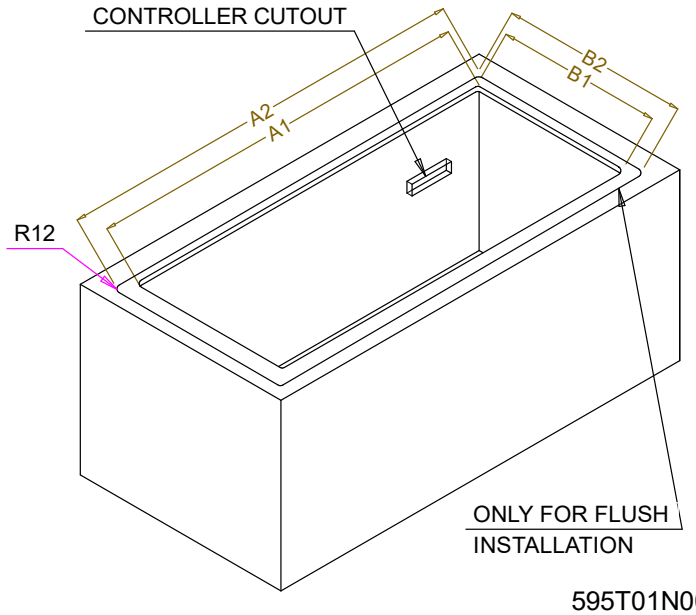


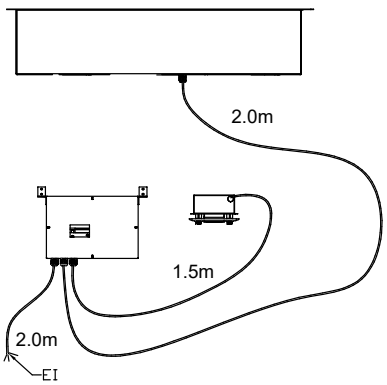
Section Cut A-A
Scala: 1:10



Top view
Scala: 1:10

CAPACITY	CUTOUT		LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION		C
	A1	B1	A2	B2	
2GN	700	580	774	624	880
3GN	1030		1104		1200
4GN	1350		1424		1530
5GN	1670		1744		1850
6GN	2000		2074		2180





595T01N00 - WATER BAIN MARIE SINGLE WELL

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

2026.10.26