

## Servierwagen Beheizter Bankettwagen 10x2/1GN

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



351156 (BT1021H)

Beheizter Bankettwagen  
10x2/1GN

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Doppelwandige Konstruktion mit 10 Einschüben für GN 1/1 oder GN 2/1.

Innenraum mit Feuchtigkeitszugabe um ein Austrocknen der Speise zu vermeiden.

Temperaturbereich einstellbar von 30 - 90°C.

Bei Verwendung der optionalen eutektischen Platten auch zum Kühlhalten von Speisen zu verwenden (+5°C. für 2 Stunden).

### Hauptmerkmale

- Temperatureinstellung von +30°C bis +90°C mit Anzeige im digitalen Display zum Regeln der Temperatur je nach Produkt.
- Aufheizzeit der Wagen auf 90°C beträgt ca. 35 Minuten.
- Beheizung mit trockener oder feuchter Hitze als Schutz vor Austrocknen.
- Kompatibel für GN 2/1 und GN 1/1 Behälter oder Bleche auf Rosten (Roste inkludiert).
- Ergonomische Griffe für leichtes Handling.
- Erfüllt die Vorschriften der wichtigsten internationalen Zertifizierungsinstitute; mit CE-Prüfzeichen.

### Konstruktion

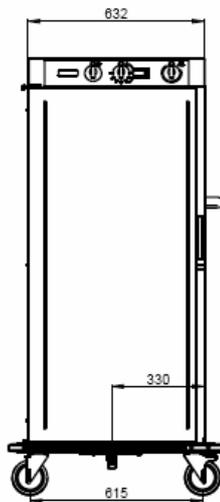
- Aus doppelwandigem Chromnickelstahl 1.4301 mit isolierten Blenden.
- Dicke ringsum laufende seitliche Stoßdämpfer, Türen und Griffe für besseren Schutz.
- Zwei feste und zwei Schwenkrollen mit Bremse, 125 mm Ø.
- Gerät mit Spiralkabel.

### Optionales Zubehör

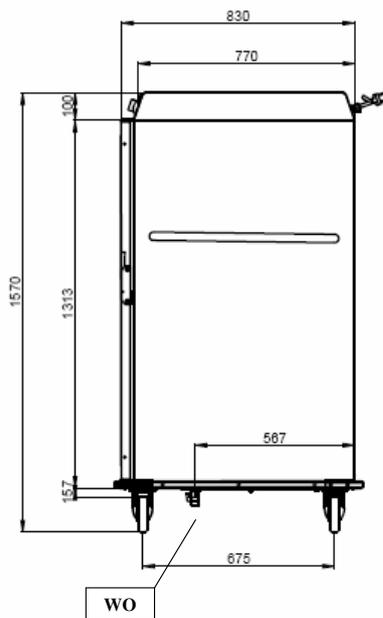
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

Front

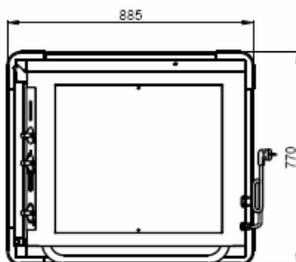


Seite



D = Ablauf  
 EI = Elektroanschluss

oben



## Elektrisch

Netzspannung: 230 V/1N ph/50/60 Hz  
 Gesamt-Watt 2.7 kW

## Schlüsselinformation

GN 2/1 containers - 100 ISO 9001; ISO 14001  
 GN 1/1 containers - 100 ISO 9001; ISO 14001  
 Load capacity 170 kg  
 Außenabmessungen, Länge: 770 mm  
 Außenabmessungen, Tiefe: 885 mm  
 Außenabmessungen, Höhe: 1570 mm  
 Nettogewicht: 118 kg