



## Servierwagen Beheizter Bankettwagen 10x2/1GN



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 eutectischen Platten auch zum Kühlhalten von Speisen zu verwenden (+5°C. für 2 Stunden).

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### Hauptmerkmale

- Temperaturreinstellung 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.

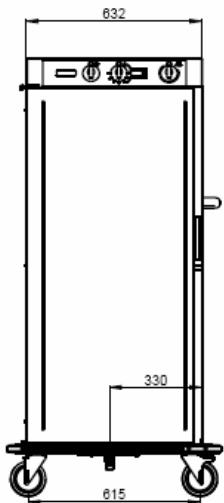
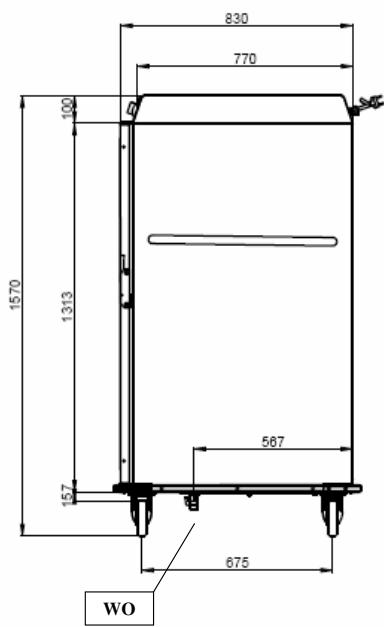
### Optionales Zubehör

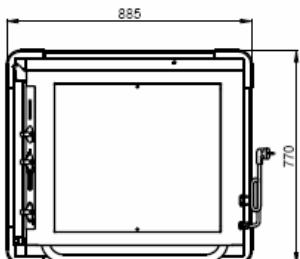
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175 □

Genehmigung:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

**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