Electrolux PROFESSIONAL

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

Genehmigung:

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

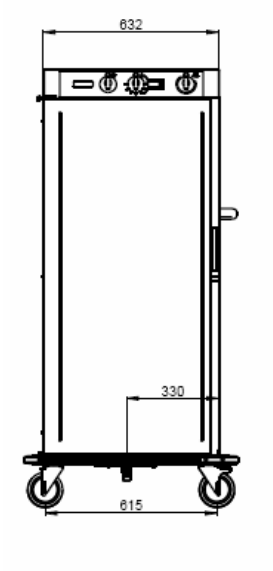
- Aus doppelwandigem Chromnickelstahl 1.4301 mit isolierten Blenden.
- Dicke ringsum laufende seitliche Stoßdämpfer, Türen und Griffe für besseren Schutz.
- Zwei feste und zwei Schwenkrollen mit Bremse, 125 mm Ø.
- Gerät mit Spiralkabel.

Optionales Zubehör

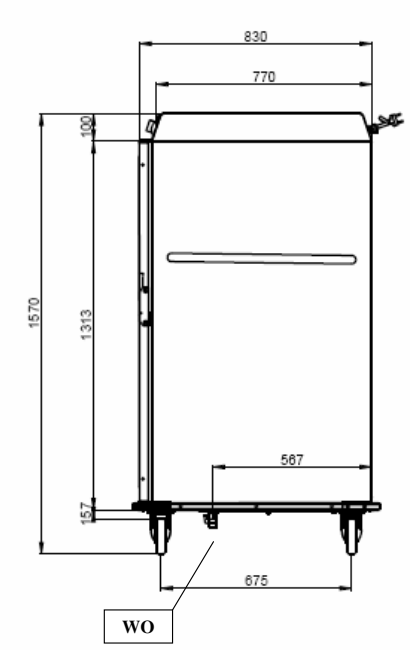
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175 ❑

Servierwagen
Beheizter Bankettwagen 10x2/1GN

Front

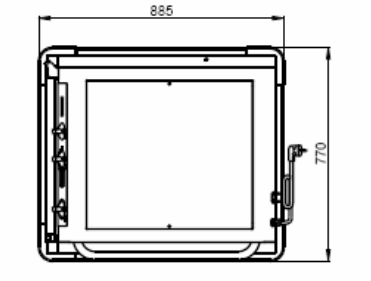


Seite



D = Ablauf
El = 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:	130 kg

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