



GN	1 x 1/1
mm	255 x 210 x 110 h



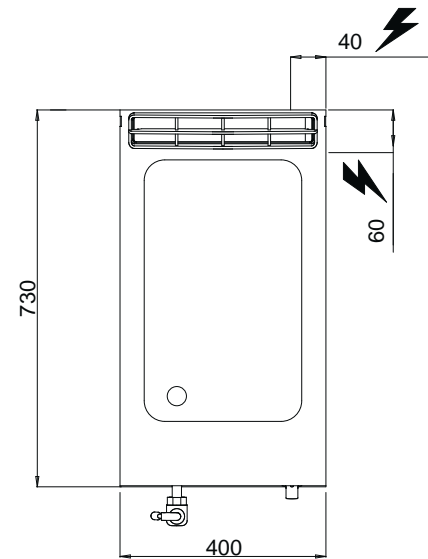
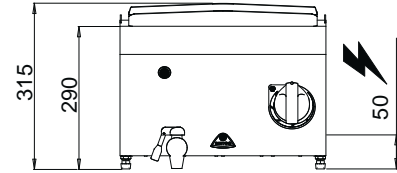
V	220-240 V~
---	------------



Kw	1,2
----	-----



Kg	20
----	----



**STANDARD**

BAGNOMARIA ELETTRICO DA BANCO 1x GN 1/1 / COUNTER TOP ELECTRIC BAIN-MARIE 1x GN 1/1 / BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE 1x GN 1/1 / TISCH-ELEKTRO-WASSERBAD 1x GN 1/1



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy- Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener GastroNorm-Behälter-Maße. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten.