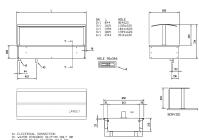


Übersicht

Einbau-Bain-Marie SOUL SERVICE RED, x GN 1/1

Produktnummer: SSE-RED-4



Beschreibung

Das Einbau-Warmhaltebuffet mit Wasserbad der neuen Linie SERVICE vom Hersteller Afinox lässt sich kompromisslos in bestehende Buffetzeilen integrieren. Es eignet sich hervorragend für die bediente Essensausgabe. Das Warmhaltebuffet, auch Bain-Marie genannt, ist ideal zum Warmhalten von Speisen unter 100° C mit optimaler und gleichmässiger Wärmeverteilung. Damit die Hygienevorschriften eingehalten werden, ist das Warmhaltebuffet mit einem Hustenschutz und einer Glasfront auf der Kundenseite versehen. Das Wasserbad wird mit elektrischen Widerständen ausserhalb der Wasserwanne erhitzt. Ein elektronischer Wasserstands-Sensor vermeidet das Ueberhitzen, falls der Wasserstand unter das notwendige Niveau fällt oder kein Wasser in der Wanne ist. Der Glasaufbau ist mit Wärme-Halogenlampen ausgestattet. Die benutzerfreundliche digitale Steuerung vereinfacht das Ablesen und Einstellen der Temperaturen.

Damit keine unvorhergesehnen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann die Wärmevitrine über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden.

Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Warmhaltebuffets ist ebenfalls gesorgt. Die Wasserwanne ist aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU.

Dieses Warmhaltebuffet ist für die vorübergehende Präsentation der Speisen gedacht. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Std. ohne Unterbruch betrieben werden.

Produktinformationen

Technische Daten

Bemerkungen:	GN-Behälter nicht inbegriffen
Gerätelinie:	SOUL SERVICE RED
Gerätetyp:	Einbaugerät
Gewicht kg brutto/netto:	96 / 80
Hustenschutz:	Ja
Kapazität:	4 x GN 1/1 (max. H 200 mm)
Wärmequelle:	Halogenlampen, Wasserbad
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	+60/+90
Thermostat:	digital
Anschlussleistung:	2000 W / 15.3 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Breite mm:	1494
Tiefe mm:	650
Höhe mm:	735