

GASTROTECH 70 - ELEKTRO WARMHALTE SCHUBLADE - 800 mm

Innenraum H3 - mit 2 Schubladen



Modell: 70 HC 80/2
Artikelnummer: 0071800048
Abmessungen:
Breite: 800 mm
Tiefe: 700 mm
Höhe: 480 mm
Gewicht: 62,5 kg

Gesamtanschlusswert
Elektro: 1,4 kW
Spannung: 230 V ~ 50 Hz

Anwendung:

Zum Warmhalten von Speisen in GN Behältern oder auch zum Angären von Hefeteigen

Ausführung:

Zwei untereinander angeordnete Vollauszug-Warmhalteladen zum Warmhalten von Kochgut. Die Schubladenfront ist nahtlos verschweißt. Die Schubladenführungen sind aus Chromnickelstahl. Die Laufrollen reduzieren das Rollgeräusch beim Schließen. Gesamte Konstruktion, Verkleidung und Abdeckung einschließlich aller Verbindungsteile aus CNS 1.4301. Gesamte Edelstahl-Oberflächenverarbeitung ist gebürstet.

Beheizung:

Indirektes Silikonmatten-Heizsystem ohne Ventilation im Schrankraum. Daher auch im Inneren strahlwassergeschützt und leicht zu reinigen.

Panel:

Die Frontblende ist mit dem Innenraum fugenlos verschweißt. Die Regelelemente sind strahlwassergeschützt in die Frontblende eingesetzt. Knebel für Temperatureinstellung (30° bis 85° Celsius) Gelbe Kontrollleuchte für Betriebsmodus Weiße Regelspielleuchte.

Aufstellung:

Geräteaufstellung in Verbindung mit Oberbaumodul der Serie Gastrotech 70 auf höhenverstellbaren Chromnickelstahl-Füßen, auf CNS-Sockel oder auf bauseitigem Gerätesockel möglich. Für die Montage auf Füßen reicht ein Paar Füße zwischen zwei benachbarten Modulen. Für die Aufstellung auf einen bauseitigen Sockel ist der Rahmen zum Ausgleichen von bauseitigen Toleranzen mit senkrechten Justierschrauben ausgeführt. Dies ermöglicht die niveaugleiche Aufstellung eines Blockes mit perfekter Auflage aller Module. Anschluss an weitere Module mittels Mehrfachverschraubung.

Anschluss:

Der Geräteanschluss ist von unten, hinten oder von einem benachbarten Modul möglich. Alle Installations- und Wartungsarbeiten sind frontseitig durchführbar.