

## Einbauwanne Sinfonia Bain Marie GN 4/1

Steckerfertige Einbauwanne Bain-Marie mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Die Befüllung der Wanne mit Wasser muss manuell erfolgen. Um das Wasser nach Gebrauch zu entsorgen, befindet sich seitlich neben der Steuereinheit ein Wasserablauf. Die Abdeckhaube ist aus Plexiglas gefertigt und elektrisch höhenverstellbar. Die obere Abdeckung ist aus Edelstahl (Chromnickelstahl) hergestellt. Bitte beachten Sie die obere Abdeckung ist nicht als Ablage für Teller oder weiteres geeignet. Weiterhin befindet sich in der Plexiglashaube ein eingebauter Wärmestrahler der separat An- / Ausschaltbar ist. Das anfallende Tauwasser, welches durch die automatische Abtauung entsteht, muss bauseits entsorgt werden. Die Wanne ist umlaufend mit einem CNS-Einhängerahmen versehen. Die Steuerung ist bis zu einer Länge von maximal 20 cm herausziehbar um diese bspw. in einer Möbelfront einzubauen. Die Kühlwanne ist mit GN Schalen bis zu einer Höhe von 150 mm bestückbar. GN Schalen sind nicht im Lieferumfang enthalten.



Artikel-Nr.: 24010011  
GTIN: 4059395051698

### Produktvorteile:

- Einbauwanne
- Bain Marie
- Wasserbad
- Steckerfertige Ausführung
- Separater An-/Ausschalter
- Akustischer Alarmgeber bei Wassermangel
- Plexiglas-Hustenschutz, stufenlos absenkbar und separat schaltbar
- Hustenschutzablage aus CNS gefertigt
- Ablage nicht für Teller oder weiteres geeignet
- Plexiglas Hustenschutz mit eingebauten Wärmestrahler separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Einbauwanne Innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304 voll verschweißt
- Manuelle Befüllung mit Wasser
- Seitlicher Wasserablaufhahn, bauseitiger Wasserablauf erforderlich
- Umlaufender Einhängerahmen
- Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern möglich
- Bestückung für GN Behälter max. 150 mm Tiefe

### Technische Daten:

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Geräteart             | Einbauwanne          |
| Produktgruppe         | C                    |
| Abmessungen außen:    |                      |
| Breite                | 1422 mm              |
| Tiefe                 | 750 mm               |
| Höhe                  | 1024 mm              |
| Aufstellart           | Einbau               |
| Temperaturbereich von | 30 °C                |
| Temperaturbereich bis | 90 °C                |
| Bestückung            | GN 4/1               |
| Behältertiefe         | 150 mm               |
| Anzahl Behälter       | 4                    |
| Außenmaterial         | CHR Chromnickelstahl |
| Innenmaterial         | CNS                  |
| Anschlußart           | Steckerfertig (230V) |

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Anschlusswert Elektro | 3,61 kW  |
| Spannung              | 230 Volt |
| Bruttogewicht         | 101 kg   |

## Weitere Ansichten



Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)