

700 Serie

Wasserbäder * Bainmaries
Baño maría * Водяные бани



D Aus 10 Modellen zusammengesetzte Produktpalette, davon 4 Tischgeräte, 4 auf Untergestell und 2 auf Wärmeschrank; alle sind mit Gas- oder elektrischer Beheizung und für die Aufnahme von GN-Behältern (Tiefe 150 mm) ausgelegten Becken ausgestattet und mit einem gelochten Zwischenboden zum Aufstellen von Behältern unterschiedlicher Grössen vervollständigt. Der Wasserablasshahn ist mit einer Schutzvorrichtung gegen versehentliches Öffnen ausgerüstet, während eine Zulaufarmatur ein bequemes Füllen des Beckens ermöglicht. Diese Geräte wurden entworfen, um die Speisen warmzuhalten, können aber auch für sanftes Garen benutzt werden, wenn es nicht notwendig ist 100°C zu erreichen (warme Sossen, Cremes, Gelees, etc.).



GB The range includes 10 models: 4 countertop units, 4 units on open stand and 2 units on hot cupboard. Heating can be either gas or electric. Wells are dimensioned to accept Gastronorm pans (150 mm deep) and equipped with a perforated double bottom to use containers of different sizes. A safety device prevents accidental opening of the drain valve; a water filling tap (faucet) ensures easy filling of the well. These appliances are designed to hold food at serving temperature. However, they can also be used to cook delicate food such as hot sauces, creams and jellies at temperatures below 100°C (212°F).

E Gama compuesta por 10 modelos: 4 de sobremesa, 4 sobre soporte abierto y 2 sobre armario caliente. El calentamiento puede ser a gas o eléctrico, las cubas pueden contener depósitos Gastronorm de hasta 150 mm de profundidad y poseen además un falso fondo perforado para apoyar cubetas de distinto tamaño. El grifo de desagüe está equipado con un dispositivo de seguridad para evitar su apertura accidental y un grifo de llenado permite llenar la cuba con suma facilidad. Estos aparatos están diseñados para mantener calientes los alimentos, pero también pueden utilizarse para elaborar platos delicados en que la temperatura no deba alcanzar 100°C (salsas, calientes, cremas, gelatinas, etc.).

R Сортимент оборудования составлен из 10 моделей. Из них 4 настольных, 4 на нижней конструкции - подставке и 2 на подогреваемом столе. Все модели работают как с электро- так и с газовым подключением. Кроме того все модели оснащены ванной (глубиной 150 мм) для приема ГН-емкостей, а также перфорированным днищем для установки емкостей различных размеров. Кран слива оснащен предохранительной системой против ошибочного открытия. Кран разрешает легкое заполнение ванны. Это оборудование было разработано для подогрева блюд и поддержания их в необходимой температуре. Оно может также использоваться для приготовления продуктов не требующих кипячения (соусы, кремы, желе и т.д.).

D Aussenverkleidung, Becken und verstellbare Füße aus Edelstahl 18/10.

- Becken in GN-Abmessungen.
- Zulaufarmatur für die Wasserzufuhr.
- Ablasshahn mit abnehmbarem Hals und Schutzvorrichtung gegen versehentliches Öffnen.
- Gelochter Zwischenboden zum Aufstellen von Behältern.
- Temperatur von 30° bis 90°C einstellbar
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelement gesteuert werden, und Piezozündung.
- Elektrogeräte mit Edelstahl-Heizkörpern am Beckenäusseren, Temperaturregelung durch Thermostat und Drehknopf mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten.



ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

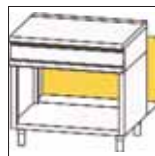
ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ



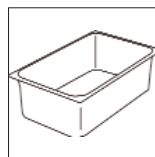
Tür
Door
Puerta
Дверь



Rückwand
Back panel
Panel posterior
Задняя стенка



Kamin mit
Gitter
Flue riser with
grid
Salida de
vahos con
rejilla
Камин с
решеткой



GN-Behälter
GN pans
Bubetas GN
Емкости ГН

◀ Ablasshahn mit Schutzvorrichtung gegen versehentliches Öffnen

Drain valve with safety device to prevent accidental opening

Grifo de desagüe con dispositivo de seguridad para evitar su apertura accidental.

Кран слива с предохранительной системой против случайного открытия

▲ GN-Behälter-Kombination, auf Anfrage lieferbar.

Gastronorm pan combination, available on request.

Composición de cubetas GN suministradas bajo pedido.

Комбинация ГН-емкостей, поставляется на заказ.



GB Exterior finish, wells, and adjustable legs are all 18/10 stainless steel.

- Gastronorm size wells.
- Water filling tap (faucet).
- Drain valve with removable neck and safety device to prevent accidental opening.
- Perforated double bottom to place containers.
- Temperature adjustable between 30° and 90°C.
- Gas models have burners controlled by thermostatic safety valves with thermocouple and piezo ignition.
- Electric models have sheathed stainless steel heating elements fitted outside the well, temperature control thermostat and knobs with watertight gasket.

E Recubrimiento exterior cubas y patas regulables de acero inoxidable 18/10.

- Dimensiones de los depósitos GN.
- Grifo de llenado.
- Grifo de desagüe con cuello desmontable y dispositivo de seguridad para evitar su apertura accidental.
- Falso fondo perforado para apoyar recipientes.
- Temperatura regulable de 30° a 90°C.
- Modelos a gas con quemadores controlados por válvulas termostáticas de seguridad con termopar y encendido piezo eléctrico.
- Modelos eléctricos con resistencias blindadas de acero inoxidable montadas fuera de la cuba, regulación de temperatura por termostato y mando con junta de estanqueidad.

R Внешняя облицовка, ванна и регулируемые по высоте ножки выполнены из нержавеющей стали 18/10.

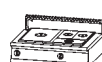
- Ванна имеет ГН-размеры
- Кран для подачи воды
- Кран для слива со снимаемым горлом и предохранительной системой против случайного открытия.
- Перфорированное днище для принятия емкостей.
- Температура регулируется от 30° до 90°C.
- Газовые приборы оснащены горелками, регулируемые предохранительными термостатными клапанами с термоэлементами и пьезозажиганием.
- Электроприборы оснащены нагревательными тэнами из нержавеющей стали, находящимися с наружной стороны ванны. Температура регулируется термостатом и ручкой с прокладкой против попадания воды.

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL SPECIFICATIONS

DATOS TÉCNICOS

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



	72/02TCBG	72/02TCBE	74/02TCBG	74/02TCBE		
Betrieb / Operation / Funcionamiento / Принцип работы						
Aussenabmessungen / Ext. dimensions / Dimensiones exteriores / Внешние размеры	mm 400x700x 860/900 h	mm 400x700x 860/900 h	mm 800x700x 860/900 h	mm 800x700x 860/900 h	mm 800x700x 860/900 h	mm 800x700x 860/900 h
	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h		
Schrankabmessungen / Cupboard internal dimensions / Dim. int. del armario / Размеры шкафа	-	-	-	-	2/1 GN	2/1 GN
Beckeninnenabmessungen / Well internal dimensions / Dim. interiores de las cubas / Размеры ванны	1/1GN	1/1GN	2/1GN	2/1GN	2/1GN	2/1GN
Gesamtleistung / Total gas power / Pot. total de gas / Общее потребление газа	kW 3,5	-	kW 6,8	-	kW 6,8	-
Elektrische Gesamtleistung / Total electric power / Potencia total eléctrica / Общее потребление электроэнергии	-	kW 2	-	kW 4,5	kW 0,84	kW 5,34
Anschlußspannung / Supply voltage / Tensión de alimentación / Значение подключения	-	1NAC230V	-	3NAC400V 3AC230V*	1NAC230V	3NAC400V 3AC230V*

ANSCHLUSSPLÄNE / INSTALLATION DIAGRAMS /

ESQUEMAS DE INSTALACIÓN / СХЕМЫ

ПОДКЛЮЧЕНИЯ

● Gasgeräte / Gas models / Modelos a gas /
Модели, работ. на газе

● Elektrogeräte / Electric models / Modelos
eléctricos / Электроприборы

● Wasser / Water / Agua / Вода

*: auf Anfrage - on request - a pedido -
на заказ

