

EN

CZ

DE

DK

About

Heating tubs keep food warm over longer period at the perfect temperature and ready to be serve. Heating is provided by heating elements located beneath the bottom of the inner tub. The number of elements is determined by the type of well to ensure even heating of the food.

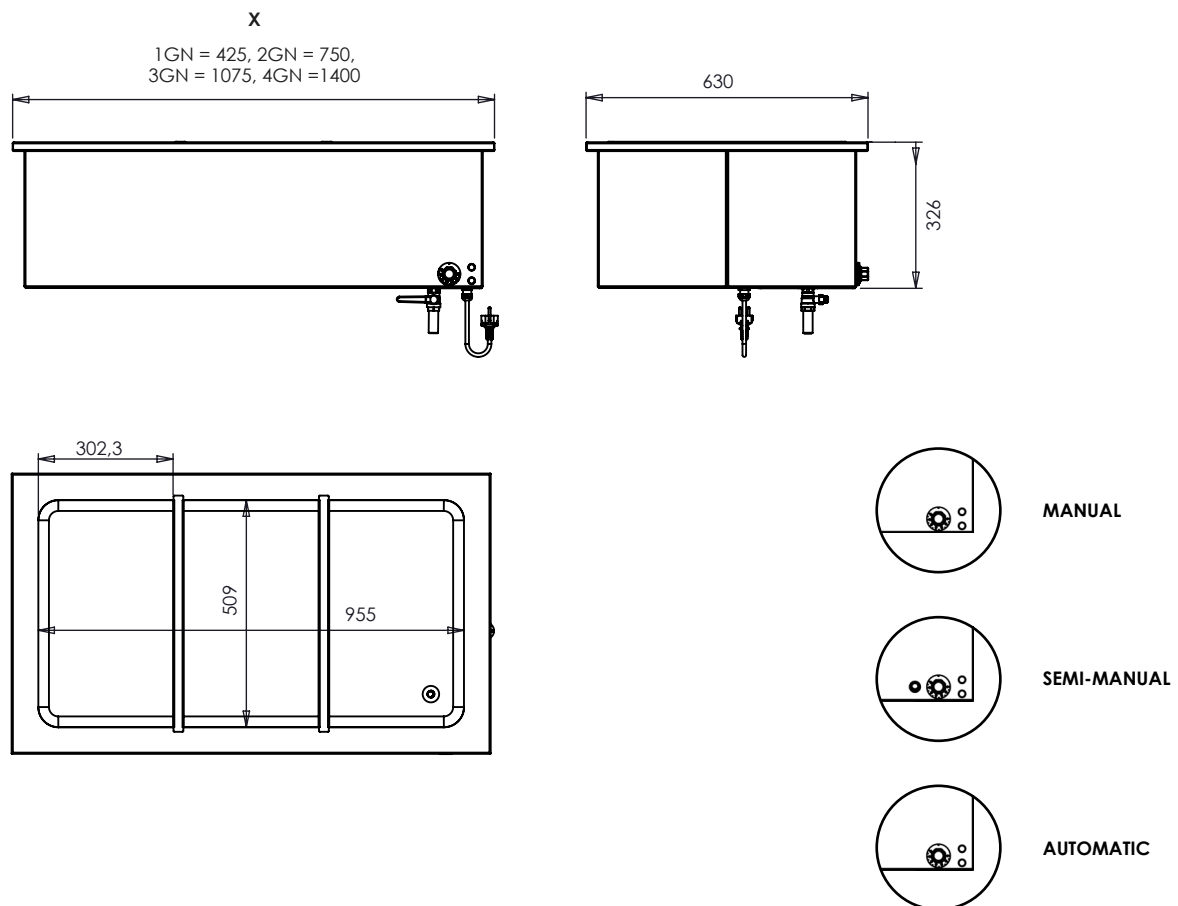
Automatic tub - filling (by turning on the thermostat, the water is automatically filled to the level sensor and the water is maintained automatically).

Semi-manual tub - filling (water is poured by holding down the button). Manual tub - filling (water is poured with a bucket or hose).

Draining (the switch activates the waste electric valve and opens the drain pipe).

Suitable for canteens, pizzerias, fast food, hospitals or restaurants. Made from stainless steel material, so it is easy to clean and guarantees a long-term service life.

Technical drawing



Illustrative pictures

1GN



2GN



3GN



4GN



Specification list

	1GN	2GN	3GN	4GN
Outside dimension:				
Width (x) [mm]	425	750	1075	1400
Depth (y) x Height (z) [mm]	630 x 326			
Installation dimension:				
Width (x) [mm]	395	720	1045	1370
Depth (y) [mm]	600			
Temperature	+30°C ~ +90°C			
Voltage	1, N, PE ~ 230V, 50Hz			
Power input	0,66kW	2kW	2,7kW	3,3kW
Current draw	2,86A	8,7A	11,73A	14,34A

Model - drop-in	Order number	Price
All heating tubs are pressed		
Heating tub 1GN, manual	V1-020300-0001	
Heating tub 2GN, manual	V1-020300-0002	
Heating tub 3GN, manual	V1-020300-0003	
Heating tub 4GN, manual	V1-020300-0004	
Heating tub 1GN, semi-manual	V1-020300-0013	
Heating tub 2GN, semi-manual	V1-020300-0014	
Heating tub 3GN, semi-manual	V1-020300-0015	
Heating tub 4GN, semi-manual	V1-020300-0016	
Heating tub 1GN, automatic	V1-020300-0025	
Heating tub 2GN, automatic	V1-020300-0026	
Heating tub 3GN, automatic	V1-020300-0027	
Heating tub 4GN, automatic	V1-020300-0028	

Model - welded	Order number	Price
All heating tubs are pressed		
Heating tub 1GN, manual	V1-020300-0007	
Heating tub 2GN, manual	V1-020300-0008	
Heating tub 3GN, manual	V1-020300-0009	
Heating tub 4GN, manual	V1-020300-0010	
Heating tub 1GN, semi-manual	V1-020300-0019	
Heating tub 2GN, semi-manual	V1-020300-0020	
Heating tub 3GN, semi-manual	V1-020300-0021	
Heating tub 4GN, semi-manual	V1-020300-0022	
Heating tub 1GN, automatic	V1-020300-0031	
Heating tub 2GN, automatic	V1-020300-0032	
Heating tub 3GN, automatic	V1-020300-0033	
Heating tub 4GN, automatic	V1-020300-0034	

O produktu

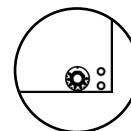
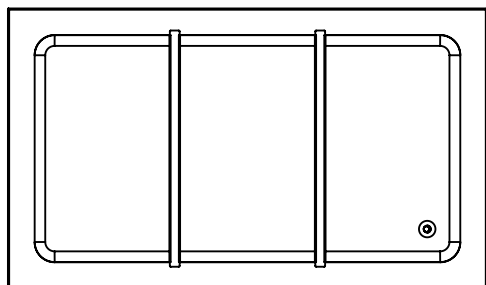
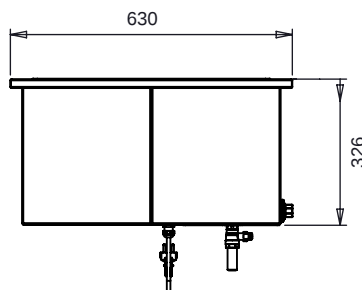
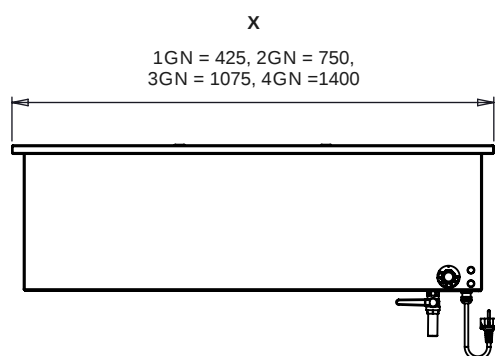
Ohřevné vany udržují jídlo při ideální teplotě po delší dobu a připravené k okamžitému servírování. Vhodné pro kantýny či restaurace.

Ohřev zajišťují topná tělesa umístěna pod dnem vnitřní vany a jejich počet je určen podle typu vany, aby mohly rovnoměrně ohřívat pokrmy. Automatická vana - naplní se zapnutím termostatu a voda se automaticky naplní po sensor hladiny, který zároveň hladinu vody udržuje. Poloaautomatická vana - naplní se podržením tlačítka. Manuální vana - naplní se ručně pomocí kyblíku či hadice.

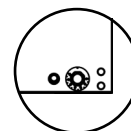
Vypouštění vany zajišťuje spínač, který aktivuje odpadní elektrický ventil a otevře se odpadní trubka.

Je dostupný výběr více rozměrových variant. Vyrobeno z nerezové oceli, která se snadno čistí a je garancí dlouhé životnosti.

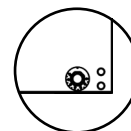
Technické výkresy



MANUÁLNÍ



POLOAUTOMATICKÁ



AUTOMATICKÁ

Ilustrativní obrázky

1GN



2GN



3GN



4GN



Technické parametry				
	1GN	2GN	3GN	4GN
Vnější rozměry:				
Šířka (x) [mm]	425	750	1075	1400
Hloubka (y) x Výška (z) [mm]	630 x 326			
Instalační rozměry:				
Šířka (x) [mm]	395	720	1045	1370
Hloubka (y) [mm]	600			
Teplota	30°C - 90°C			
Voltáž	1, N, PE ~ 230V, 50Hz			
Příkon	0,66kW	2kW	2,7kW	3,3kW
Proudový odběr	2,86A	8,7A	11,73A	14,34A

Model - pro vsazení	Objednávací číslo	Cena
Všechny ohřevné vany jsou lisované		
Ohřevná vana 1GN, manuální	V1-020300-0001	
Ohřevná vana 2GN, manuální	V1-020300-0002	
Ohřevná vana 3GN, manuální	V1-020300-0003	
Ohřevná vana 4GN, manuální	V1-020300-0004	
Ohřevná vana 1GN, poloautomatická	V1-020300-0013	
Ohřevná vana 2GN, poloautomatická	V1-020300-0014	
Ohřevná vana 3GN, poloautomatická	V1-020300-0015	
Ohřevná vana 4GN, poloautomatická	V1-020300-0016	
Ohřevná vana 1GN, automatická	V1-020300-0025	
Ohřevná vana 2GN, automatická	V1-020300-0026	
Ohřevná vana 3GN, automatická	V1-020300-0027	
Ohřevná vana 4GN, automatická	V1-020300-0028	

Model - svařovaná	Objednávací číslo	Cena
Všechny ohřevné vany jsou lisované		
Ohřevná vana 1GN, manuální	V1-020300-0007	
Ohřevná vana 2GN, manuální	V1-020300-0008	
Ohřevná vana 3GN, manuální	V1-020300-0009	
Ohřevná vana 4GN, manuální	V1-020300-0010	
Ohřevná vana 1GN, poloautomatická	V1-020300-0019	
Ohřevná vana 2GN, poloautomatická	V1-020300-0020	
Ohřevná vana 3GN, poloautomatická	V1-020300-0021	
Ohřevná vana 4GN, poloautomatická	V1-020300-0022	
Ohřevná vana 1GN, automatická	V1-020300-0031	
Ohřevná vana 2GN, automatická	V1-020300-0032	
Ohřevná vana 3GN, automatická	V1-020300-0033	
Ohřevná vana 4GN, automatická	V1-020300-0034	

Über Produkt

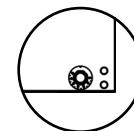
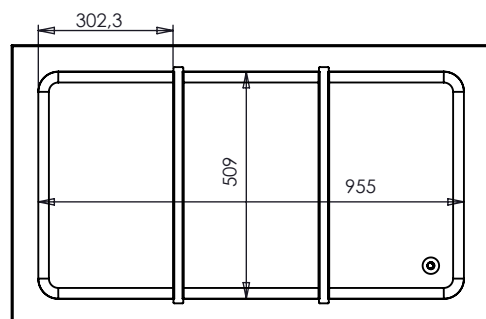
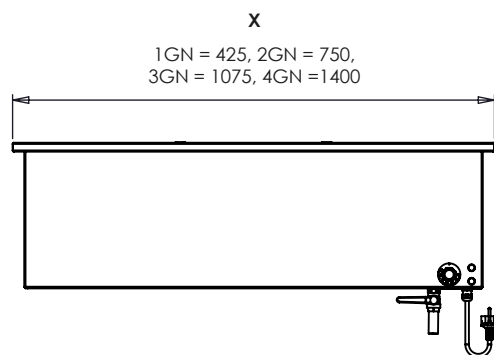
Die Bain-Marie - Wasserbäder halten Speisen lange bei perfekter Temperatur warm und servierbereit. Geeignet für Kantinen oder Restaurants. Verschiedene Größenbereiche.

Automatisch - Befüllen (durch das Einschalten des Thermostats wird das Wasser automatisch bis zum Füllstandssensor gefüllt und das Wasser wird automatisch aufrechterhalten). Semi automatisch - Befüllen (Wasser wird durch Drücken der Taste eingegossen)

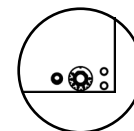
Manuell - Befüllen (Wasser wird mit einem Eimer oder Schlauch eingegossen).

Ablassen (der Schalter aktiviert das elektrische Ablaufventil und öffnet das Abflussrohr). Hergestellt aus Edelstahl, daher leicht zu reinigen und garantiert eine lange Lebensdauer.

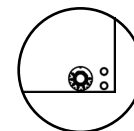
Technische Zeichnung



MANUELL



SEMI AUTOMATIC



AUTOMATIC

Anschauliche Bilder

1GN



2GN



3GN



4GN



Spezifikationsliste

	1GN	2GN	3GN	4GN
Außenmaß:				
Breite (x) [mm]	425	750	1075	1400
Tiefe (y) [mm]	630	630	630	630
Einbaumaß:				
Breite (x) [mm]	395	720	1045	1370
Tiefe (y) [mm]	600	600	600	600
Temperatur	+30°C ~ +90°C			
Stromspannung	1, N, PE ~ 230V, 50Hz			
Leistungsaufnahme	0,66kW	2kW	2,7kW	3,3kW
Verstärker	2,86A	8,7A	11,73A	14,34A

Modell - eingebaut	Bestellnummer	Preis
Alle Bain-Marie - Wasserbäder sind gepresst		
Bain-Marie - Wasserbäder 1GN, manuell	V1-020300-0001	
Bain-Marie - Wasserbäder 2GN, manuell	V1-020300-0002	
Bain-Marie - Wasserbäder 3GN, manuell	V1-020300-0003	
Bain-Marie - Wasserbäder 4GN, manuell	V1-020300-0004	
Bain-Marie - Wasserbäder 1GN, semi automatisch	V1-020300-0013	
Bain-Marie - Wasserbäder 2GN, semi automatisch	V1-020300-0014	
Bain-Marie - Wasserbäder 3GN, semi automatisch	V1-020300-0015	
Bain-Marie - Wasserbäder 4GN, semi automatisch	V1-020300-0016	
Bain-Marie - Wasserbäder 1GN, automatisch	V1-020300-0025	
Bain-Marie - Wasserbäder 2GN, automatisch	V1-020300-0026	
Bain-Marie - Wasserbäder 3GN, automatisch	V1-020300-0027	
Bain-Marie - Wasserbäder 4GN, automatisch	V1-020300-0028	

Modell - eingeschweißt	Bestellnummer	Preis
Alle Bain-Marie - Wasserbäder sind gepresst		
Bain-Marie - Wasserbäder 1GN, manuell	V1-020300-0007	
Bain-Marie - Wasserbäder 2GN, manuell	V1-020300-0008	
Bain-Marie - Wasserbäder 3GN, manuell	V1-020300-0009	
Bain-Marie - Wasserbäder 4GN, manuell	V1-020300-0010	
Bain-Marie - Wasserbäder 1GN, semi automatisch	V1-020300-0019	
Bain-Marie - Wasserbäder 2GN, semi automatisch	V1-020300-0020	
Bain-Marie - Wasserbäder 3GN, semi automatisch	V1-020300-0021	
Bain-Marie - Wasserbäder 4GN, semi automatisch	V1-020300-0022	
Bain-Marie - Wasserbäder 1GN, automatisch	V1-020300-0031	
Bain-Marie - Wasserbäder 2GN, automatisch	V1-020300-0032	
Bain-Marie - Wasserbäder 3GN, automatisch	V1-020300-0033	
Bain-Marie - Wasserbäder 4GN, automatisch	V1-020300-0034	

Om produktet

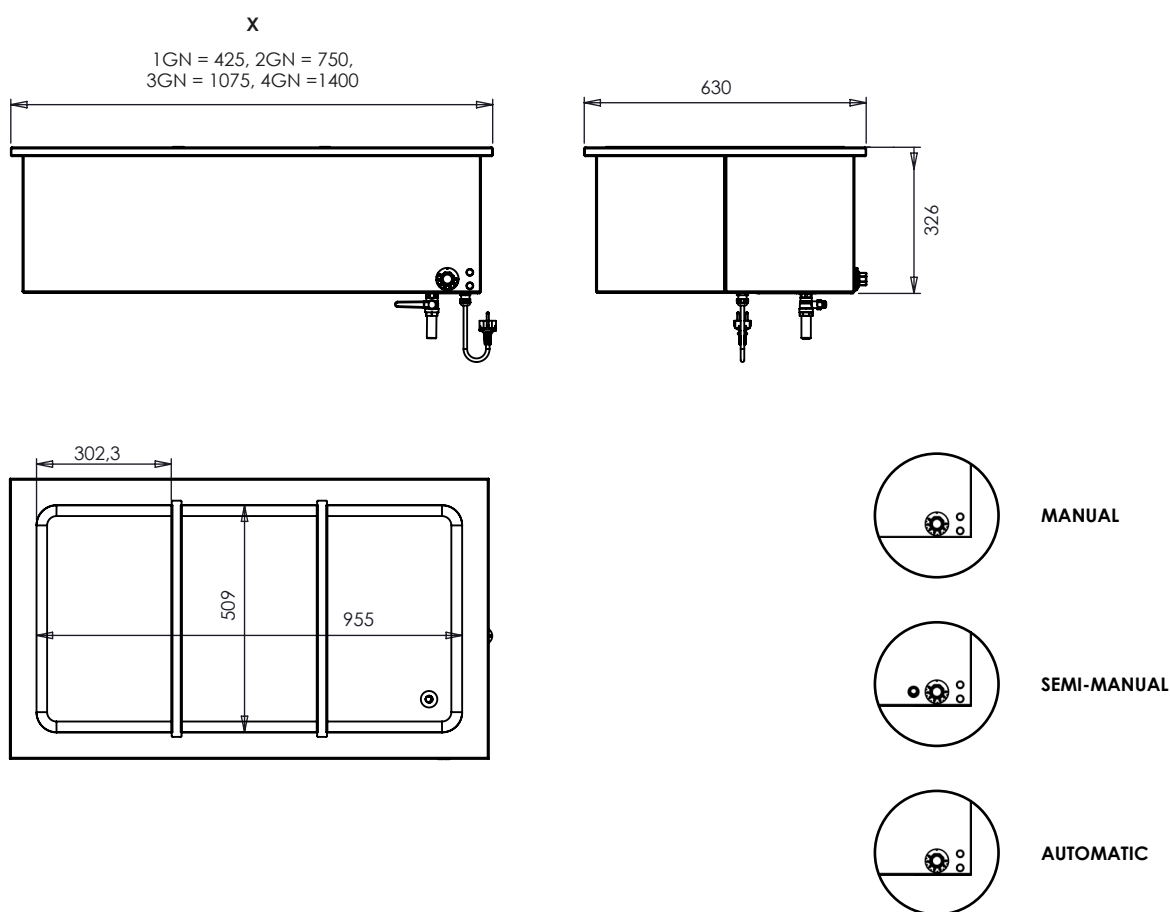
Bad holder maden varm i længere tid ved den perfekte temperatur og er klar til at blive serveret, drop-in eller svejset.

Automatisk - påfyldning (ved at tænde for termostaten fyldes vandet automatisk til niveauføleren og vandet efterfyldes automatisk). Semi-manuelt - påfyldning (vandet påfyldes ved at holde knappen nede). Manuelt - påfyldning (vandet påfyldes med en spand eller slange).

Aftapning (kontakten aktiverer den elektriske ventil og åbner afløbsrøret).

Lavet af rustfrit stål, så det er let at rengøre og garanterer en lang levetid.

Teknisk tegning



Illustrative billeder

1GN



2GN



3GN



4GN



Specifikationsliste

	1GN	2GN	3GN	4GN
Dimensioner:				
Bredde (x) [mm]	425	750	1075	1400
Dybde (y) x Højde (z) [mm]	630 x 326			
Installations dimensioner:				
Bredde (x) [mm]	395	720	1045	1370
Dybde (y) [mm]	600			
Temperatur	+30°C ~ +90°C			
Spænding	1, N, PE ~ 230V, 50Hz			
Indgangseffekt	0,66kW	2kW	2,7kW	3,3kW
Strømforbrug	2,86A	8,7A	11,73A	14,34A

Model - drop-in	Ordrenummer	Pris
Alle bad er pressede		
Vandbad 1GN, Manuelt	V1-020300-0001	
Vandbad 2GN, Manuelt	V1-020300-0002	
Vandbad 3GN, Manuelt	V1-020300-0003	
Vandbad 4GN, Manuelt	V1-020300-0004	
Vandbad 1GN, Semi-Manuelt	V1-020300-0013	
Vandbad 2GN, Semi-Manuelt	V1-020300-0014	
Vandbad 3GN, Semi-Manuelt	V1-020300-0015	
Vandbad 4GN, Semi-Manuelt	V1-020300-0016	
Vandbad 1GN, Automatisk	V1-020300-0025	
Vandbad 2GN, Automatisk	V1-020300-0026	
Vandbad 3GN, Automatisk	V1-020300-0027	
Vandbad 4GN, Automatisk	V1-020300-0028	

Model - svejset	Ordrenummer	Pris
Alle bad er pressede		
Vandbad 1GN, Manuelt	V1-020300-0007	
Vandbad 2GN, Manuelt	V1-020300-0008	
Vandbad 3GN, Manuelt	V1-020300-0009	
Vandbad 4GN, Manuelt	V1-020300-0010	
Vandbad 1GN, Semi-Manuelt	V1-020300-0019	
Vandbad 2GN, Semi-Manuelt	V1-020300-0020	
Vandbad 3GN, Semi-Manuelt	V1-020300-0021	
Vandbad 4GN, Semi-Manuelt	V1-020300-0022	
Vandbad 1GN, Automatisk	V1-020300-0031	
Vandbad 2GN, Automatisk	V1-020300-0032	
Vandbad 3GN, Automatisk	V1-020300-0033	
Vandbad 4GN, Automatisk	V1-020300-0034	