

01/2018

# **Mod: DPA/BM12**

**Production code: 8046421**



**Diamond**  
catering equipment

# TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

## VORWORT

Die Linie DROP IN - ELEGANCE besteht aus Standardelementen für den Einbau in Arbeitsplatten. Die Arbeitsplatten können aus jedem beliebigen Material sein. Die ELEGANCE-Linie passt zu jeder Einrichtungsart und garantiert auf professionelle Weise die Beibehaltung der richtigen Temperatur für die Speisen (sowohl kalte als auch warme Speisen).

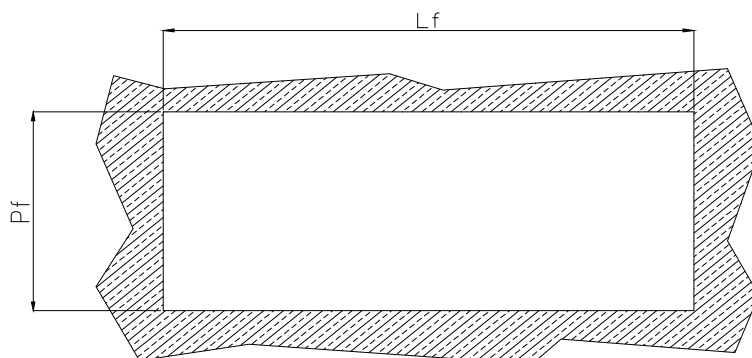
Vorgesehen sind die Funktionen Bainmarie in Wasser oder warme Luft, Warmhalteplatten aus Glaskeramik, belüftete Kühlwannen und -platten, belüftete Vitrinen und ergänzende Elemente wie Aufsätze und Deckungen usw.

Die Geräte des Umluft-Systems sind für die Verteilung und Ausstellung von Speisen und Getränken geeignet, die auf eine beständige Temperatur (warm oder kalt) erhalten werden sollen. Das Gebrauch muss auf die Ausstellungszeit beschränkt sein, da die Elemente für die dauernde Erhaltung von Speisen nicht geeignet sind.

Die Geräte sind nicht für ungeschützte Umgebungen (Regen, prallende Sonne) geeignet. Die Elemente werden mit verstellbaren Bügeln an der Arbeitsplatte befestigt.

Die Kühlelemente sind vollständig mit Kühlaggregat oder für ein externes Kühlaggregat vorgerüstet. Die ersten sind einsatzbereit, die zweiten benötigen ein externes Aggregat, eine Kältemittelfüllung und eine Endabnahme.

### Vorbereitung der Bohrung in den Arbeitsplatten für den Einbau der Elemente:



Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)

# TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

## BEHEIZTE ELEMENTE

### BAINMARIE MIT WASSER

Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur von warmen Speisen in GN-Behältern.

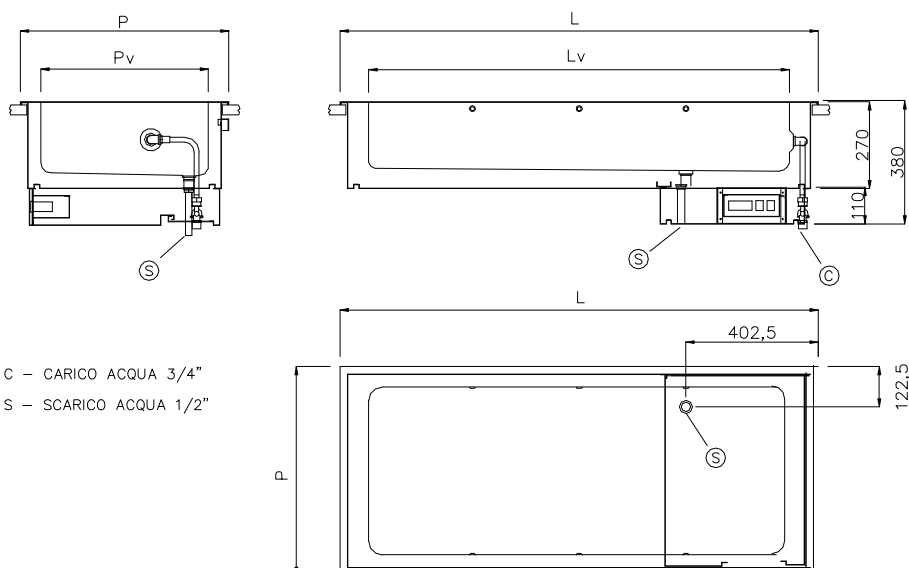
Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 und 1780mm, die für die Aufnahme bzw. von 2, 3, 4, 5 Gastronorm-Behältern 1/1 (max. Tiefe H= 200 mm) geeignet sind. Die Arbeitsplatte ist aus Edelstahl AISI 304 St.12/10 mm.

Höchste Betriebstemperatur etwa 90 °C, einstellbar und durch ein Digitalthermostat gesteuert. Die Wanne ist an der Arbeitsplatte angeschweißt und hat gerundete Seiten, die eine leichte Reinigung ermöglichen.

Die extrem flachen Heizwiderstände mit haftenden Silikonhalterungen erlauben eine Reduzierung der Leistungsaufnahme und verbessern die Funktionstüchtigkeit (schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur, weniger Wärmeverluste)

Wassereinlauf mit Magnetventil. Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf.

#### Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



BAINMARIE MIT WASSER					
Kode		8046420	8046421	8046422	8046423
Modell		I7VB2	I7VB3	I7VB4	I7VB5
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lv = Länge	630	960	1280	1605
	Pv = Tiefe	510	510	510	510
	Hv = Höhe	210	210	210	210
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Durchmesser Wassereinlauf		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Durchmesser Wasserauslauf		1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Gesamtleistung [Kw]		2	3	3	5
Beckentemperatur [°C]		+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
Spannung		230V 1F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz