

**HOLITY.COM**

Bain-Marie-Tischgerät mit 2 GN-Behältern 1/2 h11022

Professioneller Bain-Marie-Gerät aus Edelstahl. Kapazität 2 x GN 1/2 oder 1 x GN 1/1. Leistung 1200W.

Professioneller Bain-Marie-Speisenwärmer mit zwei Fächern, unverzichtbar für Ihr Restaurant, Hotel, Lebensmittelgeschäft und jede Art von Delikatessengeschäft, da er Ihre Arbeit mit äußerster Einfachheit erleichtert und gleichzeitig verbessert: Ihre Gerichte werden Ihren Gästen so präsentiert, als ob sie es wären waren frisch gebacken, auch wenn sie im Voraus zubereitet wurden, und Sie können das Essen so servieren, als ob es frisch gekocht wäre.

Seine Edelstahlszusammensetzung sorgt für maximale Hygiene und Haltbarkeit, da diese Legierung alle mechanischen Eigenschaften von Stahl gewährleistet und gleichzeitig das Chrom einen Schutzfilm auf der Oberfläche bildet, der sie vor Korrosion schützt. Tatsächlich ist ein Gerät aus Edelstahl sehr widerstandsfähig gegen Verschleiß und Witterungseinflüsse sowie gegen Feuer und sehr niedrige Temperaturen und gibt darüber hinaus keine giftigen Dämpfe ab. Edelstahl gilt auch als hervorragender umweltfreundlicher Werkstoff, da er recycelbar ist und endlos recycelt wird. Das Produkt ist sehr sicher und entspricht den aktuellen relevanten CE-Normen und -Richtlinien mit Garantiezertifikat.

Technische Eigenschaften :

- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 1 GN 1/1 – 150 mm tief
- 2 GN 1/2 Behälter mit Deckel im Lieferumfang enthalten
- Ein / Aus Schalter
- Thermostat mit 5 Temperaturstufen von 0° bis 90°C
- Sicherheitsthermostat bei Überhitzung
- Leistung: 1200 W / 230 V
- Abmessungen: L 338 x T 540 x H 248 mm
- Gewicht: 10,3 kg

INFORMATIONEN

- Höhe in mm 248.0000
- Breite in mm 338.0000
- Tiefe in mm 540.0000

- **Typologie** ohne Ablasshahn
- **Betrieb** im Wasserbad
- **ANZAHL BECKEN/ TÖPFE** 1

HOLITY.COM

Bain-Marie-Tischgerät mit 2 GN-Behältern 1/2 h11022



HOLITY.COM



HOLITY.COM