



## Bain-Marie-Wärmegerät GN 1/1 h11020

Professioneller Bain-Marie-Wärmer aus Edelstahl mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung. Fassungsvermögen: 1 GN 1/1.

Ein professioneller Bain-Marie-Wärmer, der die Arbeit von Restaurants, Bars, Cafeterias, Lebensmittelgeschäften und jeder Art von Gastronomie tadellos und gleichzeitig einfach macht. Er ist das Ass in Ihrem Ärmel, um Ihr Gericht perfekt zu präsentieren, indem er es als frisch gekocht in einem Topf oder einer Pfanne zeigt. So können Sie Ihre Gerichte ganz einfach im Voraus zubereiten und sie Ihren Gästen so präsentieren, als kämen sie frisch aus dem Ofen. Darüber hinaus besteht es vollständig aus Edelstahl, der als das „grüne Material“ schlechthin gilt, da er unendlich oft recycelt und wiederverwertet werden kann. Er besitzt sowohl die wichtigen mechanischen Eigenschaften des Stahls, die ihn unempfindlich gegen Abnutzung und Witterungseinflüsse sowie sehr hohe und sehr niedrige Temperaturen machen, als auch die wichtigste Eigenschaft des Chroms, das auf der Oberfläche des Produkts einen Schutzfilm bildet, der es unempfindlich gegen Korrosion macht.

Das Produkt entspricht in vollem Umfang den geltenden einschlägigen EG-Verordnungen und -Richtlinien.

Technische Merkmale :

- Material : Rostfreier Stahl
- Fassungsvermögen : GN 1/1 - 150 mm Fassungsvermögen
- Thermostat mit 5 Temperaturstufen von 0° bis 90°C
- Sicherheitsthermostat für den Fall einer Überhitzung
- Leistung : 1200 W / 230 V
- Abmessungen : L 338 x T 540 x H 248 mm
- Gewicht : 8 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

