



## Bain-Marie-Speisenwärmer mit drei GN 1/3-Behältern h11023

Professioneller Bain-Marie-Speisenwärmer mit 3 GN 1/3-Behältern. Leistung 1200 W. Fassungsvermögen: GN 1/1 – Tiefe 150 mm.

Professioneller Bain-Marie-Tischgerät, ausgestattet mit drei GN 1/3-Behältern, der selbst den Anforderungen der größten Restaurants, Speiselokale und Catering-Dienste gerecht wird und es Ihnen ermöglicht, Ihre Arbeit zu vereinfachen und zu optimieren, indem Sie die Gerichte im Voraus zubereiten und servieren können. Bringen Sie Ihre Gäste frisch gebacken zum Vorschein oder bringen Sie die Speisen auf den Tisch, wobei alle organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben und sie ebenso einladend wirken, wie sie frisch in der Pfanne zubereitet aussehen.

Das Produkt wurde aus einem sehr widerstandsfähigen und sehr hygienischen Material hergestellt: Edelstahl, der dank seiner Zusammensetzung aus Stahl und Chrom die Beständigkeit gegen Verschleiß und Zeit sowie gegen die hohen und niedrigen Temperaturen von Stahl in einer einzigen Legierung vereint Korrosionsschutz aus Chrom, der eine schützende Patina auf der Oberfläche erzeugt. Darüber hinaus gibt Edelstahl keine schädlichen Dämpfe ab und ist unbegrenzt recycelbar und wiederverwertbar.

Das Gerät wurde gemäß den aktuellen CE-Normen und -Richtlinien hergestellt und ist ein sehr sicheres Produkt.

Technische Eigenschaften :

- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: GN 1/1 – 150 mm tief
- Ausgestattet mit 3 GN 1/3 Behältern inklusive Deckel
- 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: 10,6 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-Speisenwärmer mit drei GN 1/3-Behältern h11023



**HOLITY.COM**



**HOLITY.COM**