



Doppeltes Bain-Marie-Wärmegerät GN 1/1 h11025

Doppel-Bain-Marie mit Ablasshähnen. Fassungsvermögen: 2 GN 1/1 Behälter - Tiefe 150 mm. Leistung 3000 W.

Doppelter Bain-Marie-Wärmer mit zwei tropffreien Ablassventilen, der es ermöglicht, zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zu erwärmen, auch wenn sie unterschiedliche Temperaturen und Erwärmungszeiten benötigen, dank der zwei Thermostate und der zwei unabhängigen Schalter. Das Gerät ist mit zwei Ablassventilen ausgestattet, die es ermöglichen, das Wasser direkt abzulassen, ohne Zeit mit der manuellen Entleerung zu verschwenden. Das Gerät ist ein unverzichtbares Element in professionellen Küchen (Hotel, Restaurant, Diner und auch im Catering-Bereich), da es die Möglichkeit bietet, im Voraus zubereitete Speisen so zu servieren, als ob sie gerade aus dem Ofen kämen, und sie so tadellos zu machen, dass alle ihre Eigenschaften erhalten bleiben, da sie wie frisch zubereitet aussehen. Sie ist ein Schlüsselement für den Erfolg des französischen Tafelservices, bei dem die Gerichte gleichzeitig serviert werden, des russischen (oder Gueridon-) Stils, bei dem der Kellner den Gästen das Tablett mit den Speisen zeigt und es auf einer Verlängerung an der Seite des Tisches platziert, von der sich die Gäste selbst bedienen, und auch des Buffetservices, bei dem die Gerichte auf dem Buffettisch platziert werden, von dem sich die Gäste selbst bedienen, und der Kellner nur die warmen Gerichte serviert, die in der Chafing Dish stehen.

Auch die Wahl des Materials, aus dem das Produkt hergestellt wurde, ist wichtig: Edelstahl, der eine hohe Beständigkeit gegen Verschleiß, Witterungseinflüsse und alle Arten von Temperaturen garantiert, keine schädlichen Dämpfe freisetzt und dank des Edelstahls auch eine hohe Korrosionsbeständigkeit gewährleistet. Chrom, aus dem diese Legierung besteht, sorgt für eine schützende Patina auf der Oberfläche des Produkts.

Darüber hinaus ist Edelstahl recycelbar und unendlich oft recycelbar, sodass er als „grünes Material“ bezeichnet wird.

Das Produkt entspricht allen aktuellen EG-Verordnungen und Richtlinien zum Thema und garantiert eine hervorragende Anwendungssicherheit sowie maximale Hygiene.

Technische Eigenschaften :

- Material: Edelstahl
- Ausgestattet mit 2 Wasserhähnen zum Ablassen des Wassers
- Fassungsvermögen: 2 GN 1/1-Fächer (530 x 325 mm basierend auf der Gastronorm-Klassifizierung, die die Außenmaße des in Profiküchen verwendeten Behälters angibt) – Tiefe 150 mm
- Einstellbarer Thermostat von 0° bis 90°C
- Leistung: 3000 W/230 V
- Abmessungen: L 660 x T 540 x H 220 mm
- Gewicht: 19 kg

INFORMATIONEN

- Höhe in mm 220.0000
- Breite in mm 660.0000
- Tiefe in mm 540.0000
- Typologie mit Ablasshahn
- Betrieb im Wasserbad
- ANZAHL BECKEN/ TÖPFE 2

