



Bain-Marie Soßenwärmer mit 2 Behältern h11027

Bain-Marie- Soßenwärmer mit zwei Behältern à 4,5 Liter. Leistung 400 W.

Dieser Soßenwärmer eignet sich auch hervorragend für den Einsatz in Bäckereien und ermöglicht das Aufwärmen im Wasserbad und das gleichzeitige Warmhalten von Soßen, Suppen oder Garnituren.

Er ist ein unverzichtbarer Artikel für professionelle Küchen in Hotels, Restaurants, Cafeterias und Betriebskantinen. Er ermöglicht es Ihnen, bis zu zwei Arten von Soßen warm zu halten oder eine größere Menge derselben Zubereitung zum Würzen verschiedener Speisen zu unterschiedlichen Zeiten oder um Ihren Kunden dieselben Gerichte zu unterschiedlichen Zeiten zu servieren, wie es in allen Restaurants und Hotels der Fall ist, in denen während der gesamten Öffnungszeit Menüs serviert werden.

Der Bain-Marie-Soßenwärmer besteht aus rostfreiem Stahl, einer unverwüstlichen Legierung, die dank des Stahls auch bei sehr hohen und sehr niedrigen Temperaturen sehr widerstandsfähig ist, ohne schädliche Dämpfe abzugeben, und dank des Chroms, das die Oberfläche mit einem Schutzfilm vor Korrosion schützt. Gerade wegen seiner Zusammensetzung ist es ein recycelbares und umweltfreundliches Produkt, das außerdem sicher ist, da es die geltenden EG-Verordnungen und Richtlinien zu diesem Thema erfüllt.

Technische Merkmale :

- Material: rostfreier Stahl
- Fassungsvermögen der Behälter: 2 x 4,5 Liter
- Behälter und Deckel aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten
- Einstellbarer Thermostat von 30° bis 90°C
- Leistung: 400 W / 230 V
- Abmessungen: B 300 x T 600 x H 350 mm
- Gewicht: 9,5 kg

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 350.0000
- **Breite in mm** 300.0000
- **Tiefe in mm** 600.0000

- **Typologie** ohne Ablasshahn
- **Betrieb** im Wasserbad
- **ANZAHL BECKEN/ TÖPFE** 2

HOLITY.COM

Bain-Marie Soßenwärmer mit 2 Behältern h11027



HOLITY.COM