



Bain-Marie-Tischgerät für Kantinen h117116

Speisenwärmer für Kantinen mit Ablasshahn. Einstellbarer digitaler Thermostat 30°-90°C. Passend für 150 mm GN 1/1 Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.

Bain-Marie-Speisenwärmer, ideal für Catering-Aktivitäten, Kantinen, Snackbars und Gemeinschaftsverpflegung, um Speisen und Gerichte auf der gewünschten Temperatur zu halten und sie Ihren Kunden immer heiß zu servieren.

Der Speisenwärmer ist mit einem Ablasshahn und einem digitalen Thermostat ausgestattet, der von 30°-90°C einstellbar ist.

Das Produkt besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304, 18/10.

Technische Eigenschaften:

- Tisch-Bain-Marie
- Material: Edelstahl AISI 304, 18/10
- Ablasshahn
- Digitaler Thermostat einstellbar von 30° - 90°C
- Fassungsvermögen des GN 1/1-Behälters: 1 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Maximale Tiefe der Tanks: 150 mm
- Stromversorgung: 230V / 50-60Hz / 1~
- Gesamtleistung: 2000 W
- Außenmaße: 590 x 430 x H.300 mm

*Bild rein indikativ: Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 300.0000
- **Breite in mm** 590.0000
- **Tiefe in mm** 430.0000
- **Typologie** mit Ablasshahn

- Betrieb im Wasserbad
- ANZAHL BECKEN/ TÖPFE 1

HOLITY.COM

Bain-Marie-Tischgerät für Kantinen h117116



HOLITY.COM