



Bain-Marie Edelstahl h21551

Tisch-Warmhaltegerät mit geringem Verbrauch und einstellbarem Thermostat. Leistung: 1 kW. Temperatur von 0 bis 100 °C.

Professioneller Bain-Marie-Speisenwärmer, der die Arbeit in Restaurants, Hotels und Cafeterien vereinfacht. Komplett aus Edelstahl gefertigt, einem widerstandsfähigen, langlebigen und leicht zu reinigenden Material.

Das Bain-Marie auf der Arbeitsplatte ist einfach zu bedienen. Stellen Sie das Gerät einfach auf eine ebene, stabile Oberfläche und gießen Sie Wasser von 2 ½ cm bis maximal 5 cm hinein.

Technische Eigenschaften:

- Material: Stahl
- Außenmaße: L. 334 x T. 540 x H. 255 mm
- Innenmaße: L. 305 x T. 510 x H. 160 mm
- Geeignet für Tablett mit einer Tiefe von bis zu 150 mm
- Elektrischer Anschluss: 230 V/ 1 Ph/ 1 kW
- Patentiertes Heizsystem
- Warnlicht
- Einstellbarer Thermostat
- Transparente Oberkante

Das Produkt enthält keine Lebensmittelbehälter, ist aber ideal für die folgenden 1 GN 1/1-Behälter; 2 x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3 (abhängig von der Gastronorm-Klassifizierung).

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 255.0000
- **Breite in mm** 334.0000
- **Tiefe in mm** 540.0000
- **Typologie** ohne Ablasshahn
- **Betrieb** im Wasserbad
- **ANZAHL BECKEN/ TÖPFE** 1
- **Garantie** 2 Jahre

