



## Elektrischer Bain-Marie-Speisenwärmer h21552

Bain-Marie mit geringem Verbrauch. Einstellbarer Thermostat von 0 bis 100 °C. Ausgestattet mit einem praktischen Ablasshahn. Leistung: 1000 W.

Professioneller Bain-Marie-Speisenwärmer zur Vereinfachung der Arbeit in Restaurants, Hotels und Catering. Komplett aus Edelstahl gefertigt, einem widerstandsfähigen und langlebigen Material.

Das Gerät ist einfach zu bedienen: Stellen Sie das Gerät einfach auf eine ebene und stabile Oberfläche und gießen Sie Wasser von 2 ½ cm bis maximal 5 cm hinein.

Das Produkt verfügt über einen bequemen und praktischen Ablasshahn, der die Reinigung und Entfernung von Wasser erleichtert.

Technische Eigenschaften:

- Material: Stahl
- Außenmaße: L. 334 x T. 545 x H. 255 mm
- Innenmaße: L. 305 x T. 510 x H. 160mm
- Tiefe der Speisenbehälter bis 150 mm
- Elektrischer Anschluss: 230 V/ 1 Ph/ 1 kW
- Patentiertes Heizsystem
- Warnlicht
- Einstellbarer Thermostat von 0 bis 100 °C
- Transparente Oberkante
- Mit Ablasshahn

Das Produkt enthält keine Lebensmittelbehälter, ist aber ideal für die folgenden 1 x 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** 545.0000
- **Typologie** mit Ablasshahn
- **Betrieb** im Wasserbad
- **ANZAHL BECKEN/ TÖPFE** 1
- **Garantie** 2 Jahre

**HOLITY.COM**

Elektrischer Bain-Marie-Speisenwärmer h21552



**HOLITY.COM**

