



Professioneller Bain-Marie-Speisenwärmer h21553

Bain-Marie-Tischgerät mit geringem Verbrauch. Einstellbarer Thermostat von 0 bis 100 °C. Ausgestattet mit Ablasshähnen.
Abmessungen: L. 69 x T. 54 x H. 23cm.

Professioneller Bain-Marie-Speisenwärmer, ein wichtiges Werkzeug für die perfekte Präsentation von Speisen und Gerichten, das die Arbeit von Hotels und Restaurants vereinfacht.

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.

Dank der bequemen und praktischen Ablasshähne, die eine schnelle und einfache Wasserentnahme ermöglichen, ist das Produkt leicht zu reinigen.

Darüber hinaus ist das Heizsystem für einen geringeren Verbrauch und eine längere Lebensdauer patentiert.

Technische Eigenschaften:

- Material: Stahl
- Abmessungen: L. 690 x T. 540 x H. 230 mm
- Elektrischer Anschluss: 230 V/ 1Ph/ 1,2 +1,2 kW
- Speisetablets mit einer maximalen Tiefe von bis zu 150 mm
- Einstellbarer Thermostat von 0 bis 100 °C
- Warnlicht
- Mit Ablasshähnen
- Patentiertes Heizsystem
- Transparente Oberkante

Das Produkt enthält keine Lebensmittelbehälter, ist aber ideal für die folgenden Behälter: 2 x GN 1/1 oder 4 x GN 1/2 oder 6 x GN 1/3 (basierend auf der Gastronorm-Klassifizierung).

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 230.0000
- **Breite in mm** 690.0000
- **Tiefe in mm** 540.0000
- **Typologie** mit Ablasshahn
- **Betrieb** im Wasserbad
- **ANZAHL BECKEN/ TÖPFE** 2

- Garantie 2 Jahre

HOLITY.COM

Professioneller Bain-Marie-Speisenwärmer h21553



HOLITY.COM