



## Beheizter Speisewagen h684\_100

Bain-Marie-Wagen für 3 GN 1/1-Behälter. Abmessungen: B.1255 x T.712 x H.873 mm.

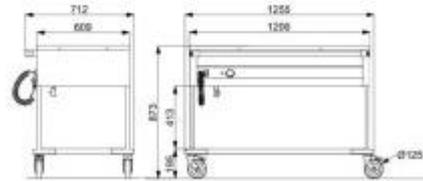
Der Speisewagen ermöglicht es, die Speisen auf der richtigen Temperatur zu halten, da er über externe Heizelemente mit mechanischem Thermostat verfügt. Das Produkt ist daher ideal für Restaurants und Cateringdienste. Der Bain-Marie-Wagen hat eine Struktur aus Edelstahl AISI 304 mit einer geformten Wanne, die für 3 GN 1/1-Behälter mit einer Höhe von bis zu 20 cm geeignet ist (nicht enthalten). Die doppelwandige Isolierung verhindert eine Wärmeabstrahlung, während das vordere Bedienfeld eine praktische und intuitive Bedienung gewährleistet. Das Produkt kann dank der 4 Rollen mit Stoßdämpfern, von denen 2 serienmäßig mit Bremsen ausgestattet sind, leicht bewegt werden.

Technische Eigenschaften:

- Material: rostfreier Stahl 304
- Einzelne geformte Becken
- Geeignet für 3 Behälter GN 1/1, nicht im Lieferumfang enthalten
- Ablasshahn
- Externe Heizelemente
- Mechanischer Thermostat (+30°/+90°)
- Doppelte Kontrollleuchte
- Ergonomisches, abnehmbares Bedienfeld
- 4 Stoßdämpfer
- 4 Räder Ø125, davon 2 mit Bremse
- Leistung: 2250 W
- Abmessungen: B.1255 x T.712 x H.873 mm

## INFORMATIONEN

- **Volumen 3 GN 1/1**



## Beheizter Speisenwagen h684\_100

Volumen: 3 GN 1/1