

Bain Marie, 1/1 GN, 150mm, mit Hahn



- ▶ Bain Marie mit 1 Becken
- ► Ausgelegt für
 - ✓ GN-Behälter im 1/1 GN-Format
 - ✓ Tiefe GN-Behälter max.: 150 mm
- ► Mit Wasserablaufhahn

Beschreibung

Perfekt für den Einsatz am Buffet oder bei Caterings: mit dem Bain Marie im 1/1 GN-Format werden Speisen präzise und gleichmäßig warmgehalten. Dank des schonenden Wasserbad-Prinzips bleibt der Geschmack erhalten und ein Anbrennen der Speisen ist nahezu unmöglich.

Features

• Anschlusswert:

Typ:Material:

• Serie:

• Wichtiger Hinweis:

• Betriebsart:

Geräte-Anschluss:

• Anzahl Becken:

• Beckengröße, GN-Format:

• Tiefe GN-Behälter max.:

• Wasseranschluss:

• Wasserablaufhahn:

• Wassereinlaufhahn:

• Temperaturbereich:

• Maße:

Gewicht:

1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

Tischgerät Chromnickelstahl

-

Elektro

Steckerfertig

1

1 x 1/1 GN 150 mm

-

Ja Nein

40 °C bis 90 °C

B 340 x T 590 x H 240 mm

7,5 kg

