

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

• Schutzart:	IPX3
• Anschlusswert:	1.2 kW 230 V 50/60 Hz
• Geräteanschluss:	Steckerfertig
• Typ:	Tischgerät
• Serie:	-
• Betriebsart:	Elektro
• Anzahl Becken:	1
• Beckengröße, GN-Format:	1 x 1/1 GN
• Tiefe GN-Behälter max.:	150 mm
• Wasseranschluss:	-
• Wasserablaufhahn:	Ja
• Wassereinlaufhahn:	Nein
• Inklusive:	-
• Temperaturbereich:	40 °C bis 90 °C
• Nicht im Lieferumfang enthalten:	GN-Behälter
• Material:	Chromnickelstahl
• Wichtiger Hinweis:	-

▶ Weiter auf der nächsten Seite

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

- Maße: B 340 x T 590 x H 240 mm
- Gewicht: 7,5 kg

