

## 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:          | 1,2 kW   230 V   50/60 Hz |
| • Typ:                    | Tischgerät                |
| • Material:               | Chromnickelstahl          |
| • Serie:                  | -                         |
| • Wichtiger Hinweis:      | -                         |
| • Betriebsart:            | Elektro                   |
| • Geräte-Anschluss:       | Steckerfertig             |
| • Anzahl Becken:          | 1                         |
| • Beckengröße, GN-Format: | 1 x 1/1 GN                |
| • Tiefe GN-Behälter max.: | 150 mm                    |
| • Wasseranschluss:        | -                         |
| • Wasserablaufhahn:       | Ja                        |
| • Wassereinlaufhahn:      | Nein                      |
| • Temperaturbereich:      | 40 °C bis 90 °C           |
| • Maße:                   | B 340 x T 590 x H 240 mm  |
| • Gewicht:                | 7,5 kg                    |