

## Bain Marie 100 BM Gastroline Premium

Speiseausgabe Bain-Marie (Wasserbad) mit schwarz lackierten Seitenteile aus Stahlblech und Holzfrontplatte Melamine schwarz beschichtet. Gerader Glasaufbau vormontiert in formschönen und lackierten Edelstahlrahmen. Glasaufbau mit LED Beleuchtung in Aluminiumprofil eingelassen. Innenwanne aus CNS AISI 304 mit Wasserablaufhahn für bauseitigen Wasserablauf. Die Befüllung der Wanne erfolgt manuell. Mechanisches Thermostat zur Temperatursteuerung. Die Bain Marie verfügt über eine hochwertige 40 mm starke Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt. Offener Unterbau und 4 höhenverstellbare Schraubfüße um kleinere Bodenunebenheiten vor Ort auszugleichen. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und Tabletrusche.

Modulares System kombinierbar mit Gastroline Premium Salatbar, Verkaufskühltheke, Verkaufsvitrine und Kassentisch.

Idealer Einsatz für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie, individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten daher idealer Einsatz für den Ladenbau und Gastronomieeinrichter.



Artikel-Nr.: 732101  
GTIN: 4059395050974

### Produktvorteile:

- Modulares System
- Verkaufstheke - Bain Marie
- Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- Gerader Glasaufbau vormontiert
- Granitarbeitsplatte 40 mm stark
- Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Mechanisches Thermostat
- Wanne aus CNS AISI 304
- Wasserablaufhahn
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten
- Ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Speisenausgabe
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1040 mm
<b>Tiefe</b>	880 mm
<b>Höhe</b>	1300 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	30 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	90 °C
<b>Bestückung</b>	GN
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	2 x GN 1/1 und 1 x GN 2/4 maximal 150 mm tief
<b>Behältertiefe</b>	150 mm
<b>Anzahl Behälter</b>	3
<b>Innenbeleuchtung</b>	Ja
<b>Aussenmaterial</b>	
Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Seitenteile und Frontplatte Melamine schwarz beschichtet	

Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,62 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	220 kg

## Energiedaten

Bruttoinhalt	245 l
Nutzfläche	0,5 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch im Jahr	4745 kWh
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Lichtquellenart	LED

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

**Tablettrutsche Gastroline 100**  
nur werkseitiger Einbau möglich

GTIN: 4059395052763

Artikel-Nr.: 531311

---

**Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung**

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)