

## Bain Marie 100 BM Z 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 Temperaturregulation. Die Bain Marie verfügt über eine hochwertige 40 mm starke Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt. Separat schaltbarer und beheizter Unterbau mit Schiebetüren. Um die Temperatur im Unterbau zu regeln, ist dieser zusätzlich mit einem mechanischen Thermostat ausgestattet. Unterbau mit 4 höhenverstellbare Schraubfüße um kleinere Bodenunebenheiten vor Ort auszugleichen. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und Tabletrutsche.

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

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



Artikel-Nr.: 732102  
GTIN: 4059395051056

### 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
- Unterbau mit Schiebetüren
- Beheiztes Vorratsfach +30° C bis +60° C
- Temperaturdifferenz Auslage und Vorratsfach +/- 5° C
- Mechanische Thermostate Auslage und Unterbau Temperaturregulation
- Manuelle Temperaturregulation für Auslage und Unterbau
- 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>	Speiseausgabe
<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
<b>Innenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	2,62 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	250 kg

## Energiedaten

<b>Bruttoinhalt</b>	245 l
<b>Nutzfläche</b>	0,5 m <sup>2</sup>
<b>Energieverbrauch im Jahr</b>	6607 kWh
<b>Klimaklasse</b>	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
<b>Lichtquellenart</b>	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)