

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 Temperatursteuerung. 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 UnterbauTemperatursteuerung
- Manuelle Temperatursteuerung 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:

Geräteart	Speisenausgabe
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	1040 mm
Tiefe	880 mm
Höhe	1300 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	30 °C
Temperaturbereich bis	90 °C
Bestückung	GN
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1 x GN 2/4 maximal 150 mm tief

Behältertiefe	150 mm
Anzahl Behälter	3
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Seitenteile und Frontplatte Melamine schwarz beschichtet
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	2,62 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	250 kg

Energiedaten

Bruttoinhalt	245 l
Nutzfläche	0,5 m ²
Energieverbrauch im Jahr	6607 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