

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 |
| • Geräteanschluss: | Steckerfertig |
| • 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 |
| • Maße: | B 340 x T 590 x H 240 mm |

▶ Weiter auf der nächsten Seite

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

• Gewicht: 7,5 kg

