

Bain-Marie, 1/1GN, 150 mm, kraan



- ▶ Bain Marie met 1 bak
- ▶ Ontworpen voor
 - ✓ GN-container in het 1/1 GN-formaat
 - ✓ Diepte GN-container max.: 150 mm
- ▶ Met waterafvoerkraan

Beschrijving

Perfect voor de inzet bij het buffet of bij caterings: met de Bain Marie in 1/1 GN-formaat worden gerechten precies en gelijkmatig warm gehouden. Dankzij het zachte waterbadprincipe blijft de smaak behouden en aanbranden van de gerechten is nagenoeg onmogelijk.

Kenmerken

• Beschermingssoort:	IPX3
• Vermogen:	1.2 kW 230 V 50/60 Hz
• Apparaataansluiting:	Gereed voor aansluiting
• Type:	Tafelapparaat
• Serie:	-
• Werkingsmodus:	Elektro
• Aantal bakken:	1
• Bakformaat, GN-formaat:	1 x 1/1 GN
• Diepte GN-bak max.:	150 mm
• Wateraansluiting:	-
• Waterafvoerkraan:	Ja
• Watertoevoerkraan:	Nee
• Inclusief:	-
• Temperatuurbereik:	40 °C tot 90 °C
• Niet bij de leveringsomvang inbegrepen:	GN-bakken
• Materiaal:	Chroomnikkelstaal
• Belangrijke aanwijzing:	-

▶ Ga verder op de volgende pagina

Bain-Marie, 1/1GN, 150 mm, kraan

- Afmetingen: B 340 x D 595 x H 240 mm
- Gewicht: 6,3 kg

