

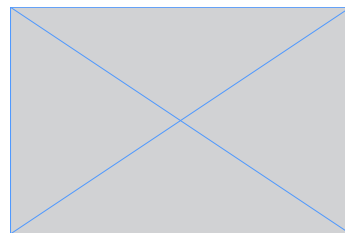
Мармит / Bain Marie, 1/1GN, 200mm



- Размер чаши: 1/1 GN Глубина
- ✓ Глубина гостроемкости, макс: 200 мм



- Легкая очистка
- ✓ С краном для слива воды



Описание

Идеально подходит для использования на фуршетах: просто загрузите в паровую баню Bain Marie различные комбинации емкостей формата 1/1 GN: отдельные продукты, комплексные блюда или соусы будут поддерживаться в теплом состоянии благодаря принципу мягкой водяной бани. Благодаря крану для слива воды очистка становится особенно простой.

Особенности

• Тип защиты:	IPX3
• Мощность:	1.2 кВт 230 В 50/60 Гц
• Подключение прибора:	Готов к подключению
• Тип:	Настольный прибор
• Серия:	-
• Режим работы:	Электрический
• Количество емкостей:	1
• Размер ванны:	Ш 305 x Г 505 x В 205 мм
• Размер емкости, формат GN:	1 x 1/1 GN
• Глубина емкости GN, макс.:	200 мм
• Подключение воды:	-
• Кран для слива воды:	да
• Кран для впуска воды:	нет
• В комплекте:	-
• Диапазон температуры:	30 °C до 100 °C
• Не входит в комплект поставки:	Емкости GN
• Материал:	Хромникелевая сталь



► Продолжение на следующей странице

Мармит / Bain Marie, 1/1GN, 200mm

- Важная информация:
- Габариты:
- вес:

-
Ш 355 x Г 600 x В 295 мм
9,5 кг

