

Мармит / Bain Marie, 1/1GN, 150mm



- ▶ Паровая баня Bain Marie с 1 поддоном
- ▶ Предназначено для
 - ✓ Гастроемкости формата 1/1 GN
 - ✓ Глубина гастроемкости макс.: 150мм
- ▶ С кран для слива воды

Описание

Идеально подходит для использования на фуршетах и кейтеринговых мероприятиях: с помощью паровой бани Bain Marie формата 1/1 GN еда нагревается точно и равномерно. Благодаря принципу щадящей паровой бани еда сохраняет свой вкус, а ее подгорание практически исключено.

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 емкости, формат GN:	1 x 1/1 GN
• Глубина емкости GN, макс.:	150 мм
• Подключение воды:	-
• Кран для слива воды:	да
• Кран для впуска воды:	нет
• В комплекте:	-
• Диапазон температуры:	40 °C до 90 °C
• Не входит в комплект поставки:	Емкости GN
• Материал:	Хромникелевая сталь
• Важная информация:	-

▶ Продолжение на следующей странице

Мармит / Bain Marie, 1/1GN, 150mm

- Габариты:
- вес:

Ш 340 x Г 595 x В 240 мм
6,3 кг

