

Elektro-Bainmarie 1 Becken GN 2/1

Elektro-Bainmarie mit 1 Becken GN 2/1, 150 mm

Artikel-Nr.: 10315002
GTIN: 4059395104332



Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Becken GN 2/1, 150 mm tief
- Frontseitiger Ablasshahn, Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- Stufenlos regelbar bis +90 °C
- Sicherheitsthermostat
- Außenliegendes Heizelement
- 4 Stellfüße für Aufstischaufstellung
- Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen

Technische Daten:

Geräteart	Bain Maries
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	700 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	280 mm
Aufstellart	Auftisch
Bestückung	GN 2/1
Aussenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	2,6 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	29,4 kg
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Elektro

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Verbindungssteg für 2 Geräten

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395104134

Artikel-Nr.: 10309008

Siebboden für Bain Marie GN 1/1

Siebboden für Bain Marie GN 1/1

GTIN: 4059395104592

Artikel-Nr.: 10409011

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