# Datenblatt zu Bain-Marie Modell Ranger 1/1 GN

mit innovativer Mattenheizung - inkl. 24 Monate Vollgarantie



**Produktbeschreibung**

Die richtige Ausstattung für jeden professionellen Koch ist unsere Ranger Bain-Marie. Sie garantiert durch eine Heizmatte eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine Energieinsparung von 20% gegenüber herkömmlich aufgebauten Bain Maries. Das Gehäuse und der Wasserbehälter sind aus Edelstahl gefertigt und passen für 1/1 GN-Behälter mit einer Tiefe von bis zu 150mm. Die Temperatur ist von 30°C bis 85°C einstellbar - mit 6 Heizstufen per Drehknopf. Ausgestattet mit Thermostat, Anzeigeleuchte, sowie Überhitzungsschutz für sicheres und präzises Erhitzen. Mithilfe von passenden Stegen, die Sie ebenfalls hier im Shop finden, können Behälter bis zu 1/6 GN verwendet werden. Mithin kann diese Bain Marie Behälter in den Maßen 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6 aufnehmen.

# Datenblatt zu Bain-Marie Modell Ranger 1/1 GN

mit innovativer Mattenheizung - inkl. 24 Monate Vollgarantie

### Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| **Einsatzbereich - für welche Branche:** | Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc. |
| **Farbe:** | Edelstahl |
| **Hersteller:** | Hendi Gastroausstattung |
| **Garantiezeiten:** | 24 Monate Vollgarantie |
| **Produktbereich:** | Fisch - gebraten o. gegrillt, Grillspezialitäten, Backfisch, Bratwurst, Hamburger, Imbiss |
| **Funktionsweise:** | Elektro 230V |
| **Länge:** | 241 mm |
| **Breite:** | 574 mm |
| **Höhe:** | 334 mm |
| **Spannung** | 230 V |
| **Leistungsaufnahme** | 1.2 kW |

**Zum Artikel: HEN238905**