

# 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 Energieeinsparung 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.

## Produkteigenschaften

<b>Einsatzbereich - für welche Branche:</b>	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, Zoologischer Garten etc.
<b>Farbe:</b>	Edelstahl
<b>Hersteller:</b>	Hendi Gastroausstattung
<b>Garantiezeiten:</b>	24 Monate Vollgarantie
<b>Funktionsweise:</b>	Elektro 230V
<b>Länge:</b>	540 mm
<b>Breite:</b>	340 mm
<b>Höhe:</b>	250 mm
<b>Spannung</b>	230 V
<b>Leistungsaufnahme</b>	1.2 kW

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

mit innovativer Mattenheizung - inkl. 24 Monate Vollgarantie



Zum Artikel: [HEN238905](#)