

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

| | |
|---|--|
| 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, Zoologischer Garten etc. |
| Farbe: | Edelstahl |
| Hersteller: | Hendi Gastroausstattung |
| Garantiezeiten: | 24 Monate Vollgarantie |
| Funktionsweise: | Elektro 230V |
| Länge: | 540 mm |
| Breite: | 340 mm |
| Höhe: | 250 mm |
| Spannung | 230 V |
| Leistungsaufnahme | 1.2 kW |

Datenblatt zu Bain-Marie Modell Ranger 1/1 GN

mit innovativer Mattenheizung - inkl. 24 Monate Vollgarantie



[Zum Artikel: HEN238905](#)