

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

mit innovativer Mattenheizung - inkl. 24 Monate Vollgarantie



## Produktbeschreibung

Effiziente Küchengeräte für Profis und ambitionierte Köche sind unsere Ranger Bain-Maries. Sie garantieren durch eine Heizmatte eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine Energieeinsparung von 20% gegenüber klassisch aufgebauten Bain Maries. Das Gehäuse und der Wasserbehälter sind aus Edelstahl gefertigt. Zur vereinfachten Handhabung bietet dieser Gastro-Artikel einen Wasserablauf fahren. 1/1 GN-Behälter mit einer Tiefe von bis zu 150mm können in dieser Bain Marie eingesetzt werden. 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. Mit dazu passenden Stegen, die Sie weiter unten finden, können Behälter bis zu 1/6 GN verwendet werden. So kann diese Bain Marie Behälter in den Maßen 1/1 GN0, 1/2 GN, 1/3 GNB, 1/4 GN und 1/6 GN aufnehmen.

## Produkteigenschaften

<b>Einsatzbereich - für welche Branche:</b>	Schwimmbad etc., Indoorspielplatz etc., Partyservice, Catering etc., Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine 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 Ablasshahn

mit innovativer Mattenheizung - inkl. 24 Monate Vollgarantie



Zum Artikel: [HEN238912](#)