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 Energieinsparung 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.

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

mit innovativer Mattenheizung - inkl. 24 Monate Vollgarantie

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine 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, Pommes Frites, Hamburger, Imbiss
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	310 mm
Breite:	400 mm
Höhe:	640 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.2 kW

Zum Artikel: HEN238912