

# 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](#)