

Bain-Marie, 1/1GN, 150 mm, kraan



- ▶ Bain Marie met 1 bak
- ▶ Ontworpen voor
 - ✓ GN-container in het 1/1 GN-formaat
 - ✓ Diepte GN-container max.: 150 mm
- ▶ Met waterafvoerkraan

Beschrijving

Perfect voor de inzet bij het buffet of bij caterings: met de Bain Marie in 1/1 GN-formaat worden gerechten precies en gelijkmatig warm gehouden. Dankzij het zachte waterbadprincipe blijft de smaak behouden en aanbranden van de gerechten is nagenoeg onmogelijk.

Kenmerken

• Vermogen:	1,2 kW 230 V 50/60 Hz
• Type:	Tafelapparaat
• Materiaal:	Chroomnikkelstaal
• Serie:	-
• Belangrijke aanwijzing:	-
• Werkingsmodus:	Elektro
• Apparaataansluiting:	Gereed voor aansluiting
• Aantal bakken:	1
• Bakformaat, GN-formaat:	1 x 1/1 GN
• Diepte GN-bak max.:	150 mm
• Wateraansluiting:	-
• Waterafvoerkraan:	Ja
• Watertoevoerkraan:	Nee
• Temperatuurbereik:	40 °C tot 90 °C
• Afmetingen:	B 340 x D 590 x H 240 mm
• Gewicht:	7,5 kg