

Einbau Bain Marie 2x GN 1/1 mit getrennt regelbaren Becken

Einbauwanne Wärmegerät Bain Marie in Einzelbeckenversion separat ansteuerbar mit separaten Ein- und Ausschalter und manueller Steuerung je Becken. Durch das Entfernen des mitgelieferten Überlaufrohres erfolgt ein bequemer und einfacher Wasserablauf aus der Einbauwanne Bain Marie. Bauseitig wird hierfür ein Wasserablauf benötigt. Der CNS Einhängerahmen ist mit der gestanzten Wanne aus Chromnickelstahl verschweißt. Durch die extrem flachen Heizwiderstände wird die eingestellte Temperatur schnellst möglich erreicht und der Wärmeverlust reduziert. Mit einem Temperaturbereich von +30 °C bis +90 °C ist die Einbauwanne optimal für die Warmhaltung von Speisen geeignet. Die Einbauwanne kann mit GN-Behälter mit einer Tiefe von max. 150 mm bestückt werden.

Artikel-Nr.: 70510125
GTIN: 4059395040753



Produktvorteile:

- Konstruktion aus Edelstahl
- Einzelbeckenversion - getrennte Becken für Behälter bis 150 mm Tiefe
- Bedienblende mit ON/OFF-Schalter und Thermostate für jedes Becken, +30 °C bis +90 °C
- Wasserablauf 1/2"
- Ausschnittmaß: 765 x 585 mm

Technische Daten:

Geräteart	Einbauwanne
Preisgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	790 mm
Tiefe	610 mm
Höhe	304 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	+30 °C
Temperaturbereich bis	+90 °C
Bestückung	GN 2/1
Anzahl Behälter	2
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	1,6 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	38 kg
SWS	Ja

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung für 2 GN
Beleuchtungselement, 8W, für 2GN m.Kristallglasfl., beidseitig abgerundet

GTIN: 4059395040937

Artikel-Nr.: 70590106

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de