

Einbau Trocken Bain Marie GN 2/1

Einbauwanne Wärmegerät Trocken-Bain Marie als Großbeckenversion mit separaten Ein- und Ausschalter und manueller Steuerung. Spezielles Heizsystem zum Warmhalten von Behältern ohne Einsatz von Wasser. 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.: 70510128
GTIN: 4059395040784



Produktvorteile:

- Konstruktion aus Edelstahl
- Spezielles Heizsystem zum Warmhalten von GN-Behältern - ohne Wasser
- Heizelemente mit gelochten Blechen abgedeckt
- Becken für Behälter bis 150 mm Tiefe
- Bedienblende mit ON/OFF-Schalter, Temperaturanzeige und Thermostat, +30°C bis +90 °C
- Ausschnittmaß: 765 x 585 mm

Technische Daten:

Geräteart	Einbauwanne
Preisgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	790 mm
Tiefe	610 mm
Höhe	364 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich bis	+90 °C
Bestückung	GN 2/1
Außenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	1,2 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