

Bainmarie

Die Bainmarie dient zum Warmhalten verschiedenster Speisen. Verfügbare Standard-Größen: GN 1/1 bis GN 4/1, auf Wunsch auch Sondergrößen möglich.

Die Wanne ist tiefgezogen und sauber in Arbeitsplatte eingeschweißt und verschliffen. Die Beheizung erfolgt mittels im Wanneboden eingesetzter Chromnickel-Heizplatten. Eingebauter Übertemperaturschutz. Steuerung des Zulaufs / Ablaufs und Temperatur über Folientastatur mit extragroßen Bedientasten. Als Sonderfunktion ist manuelle Erhöhung des Füllstandes möglich.

- Beckeninhalt 37 Liter
- Beckeninnenmaße 308 x 510 x 290 mm
- Nutzbare Tiefe: 210 mm
- Spannung: Je nach Größe 230 V bzw. 400 V
- Leistung: je nach Größe 1,8 bis 4,8 kW

