

Bain Marie Serie Elegance E-BM GN 2/1 Einbauwanne

Einbauwanne Wärmegerät Bain Marie der Serie Elegance mit separaten Ein- und Ausschalter, elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Mittels Knopfdruck erfolgt ein automatisches Befüllen der Wanne mit Wasser. Durch das Entfernen des mitgelieferten Überlaufrohres erfolgt ein bequemer und einfacher Wasserablauf aus der Einbauwanne Bain Marie. Bauseitig wird hierfür ein Wasserzulauf und Ablauf benötigt. Der CNS Einhängerahmen ist mit der gestanzten Wanne aus Chromnickelstahl verschweißt. Durch die extrem flachen Heizwiderstände wird die eingestellte Temperatur schnellstmöglich erreicht und der Wärmeverlust reduziert. Mit einem Temperaturbereich von +65 °C bis +90 °C ist die Einbauwanne optimal für die Warmhaltung von Speisen geeignet. Um die Steuerung der Bain Marie auch nach dem Einbau zu gewährleisten kann die Steuereinheit bis zu 20 cm aus der Einbauwanne herausgezogen werden, um diese in einen bauseitigen Korpus einzubauen. Die Einbauwanne Bain Marie kann mit GN-Behälter mit einer Tiefe von max. 200 mm bestückt werden.



Artikel-Nr.: 354120
GTIN: 4059395022711

Produktvorteile:

- Ein-/Ausschalter
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Steuerung
- Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- Wasserzulauf per Knopfdruck
- Außenmaterial Chromstahl
- Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- Wasserzulauf und -ablauf bauseitig erforderlich
- Umlaufender Einhängerahmen
- Bestückung mit GN Behältern max. 200 mm

Technische Daten:

Geräteart	Einbauwanne
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	380 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	65 °C
Temperaturbereich bis	90 °C
Bestückung	GN 2/1
Außenmaterial	verzinkt
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	2 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	55 kg
Serienzubehör	1 Steg 530 mm, 1 Überlaufrohr

Energiedaten

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

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