

## Bain-Marie Isola 4 M BM VR 4x GN 1/1

Diese hochwertige Bain-Marie für den Buffetbereich wurde speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering konzipiert. Sie vereint zuverlässige Warmhaltung, modernes Design und praxisorientierte Funktionalität für einen reibungslosen Ablauf im täglichen Betrieb.

Die Außenverkleidung in laminiertes Holzoptik (graphitgrau / Tokyo Fabric) sorgt für eine elegante, zeitgemäße Optik und fügt sich harmonisch in anspruchsvolle Buffetlandschaften ein. Im Inneren gewährleisten die Edelstahlwannen aus Edelstahl AISI 304 höchste Hygienestandards, Korrosionsbeständigkeit und eine lange Lebensdauer.

Der Temperaturbereich von +30 °C bis +90 °C ermöglicht eine präzise Warmhaltung unterschiedlichster Speisen. Gesteuert wird das System über eine Dixell-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige, die eine einfache und zuverlässige Bedienung sicherstellt.

Für zusätzliche Flexibilität verfügt die Bain-Marie über eine manuelle Wasserbefüllung sowie einen Wasserablaufhahn, wobei die Wasserentsorgung bauseits erfolgt. Ein besonderes Highlight ist der höhenverstellbare, elektrisch betriebene Plexiglas-Hustenschutz, der separat schaltbar ist und höchste Hygiene im Gästebereich unterstützt. Ergänzt wird das System durch eine integrierte Infrarot-Wärmelampe, die die Speisen auch von oben optimal temperiert.

Eine belastbare Zwischenablage bis 10 kg bietet zusätzlichen Stauraum für Geschirr oder Zubehör. Optional können Tablettwägen ergänzt werden, um den Buffetfluss weiter zu optimieren.



Artikel-Nr.: 23501159  
GTIN: 4059395072488

### Produktvorteile:

- Bain-Marie für den professionellen Buffetbereich
- Außenverkleidung in laminiertes Holzoptik graphitgrau / Tokyo Fabric
- Innenwannen aus Edelstahl AISI 304
- Temperaturbereich von +30 °C bis +90 °C
- Dixell Steuerung
- Manuelle Wasserbefüllung
- Wasserablaufhahn (bauseitige Entsorgung)
- Für 4x GN 1/1 Behälter bis 150 mm Höhe
- Höhenverstellbarer, elektrischer Plexiglas-Hustenschutz, separat schaltbar
- 3x 300W Infrarot-Wärmelampen unter dem Hustenschutz montiert
- Zwischenablage belastbar bis max. 10 kg
- Optionales Zubehör: Tablettwägen

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Bain Maries
<b>Produktgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1484 mm
<b>Tiefe</b>	750 mm
<b>Höhe</b>	1423 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	30 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	90 °C
<b>Bestückung</b>	GN 1/1
<b>Behältertiefe</b>	150 mm
<b>Anzahl Behälter</b>	4
<b>Außenmaterial</b>	Laminierte Holzoptik Graphit Grau / Tokyo Fabric
<b>Innenmaterial</b>	Edelstahlwanne
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	3,540 kW

<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	178 kg
<b>Serienzubehör</b>	elektrische Haubenbetätigung
<b>Einsetzbar Umgebungstemperatur bis</b>	+30 °C
<b>Raumfeuchte bis</b>	55 %

## Energiedaten

**Klimaklasse** 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Isola 4 Tabletrutsche lange Seite

GTIN: 4059395073256

Artikel-Nr.: 23500159

---

### Isola 4 Tabletrutsche kurze Seite

GTIN: 4059395073270

Artikel-Nr.: 23500165

---

### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



und Irrtümer vorbehalten.

**KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**