

Bain-Marie Isola 6 M BM VR 6x 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.: 23501160
GTIN: 4059395072495

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 6x GN 1/1 Behälter bis 150 mm Höhe
- Höhenverstellbarer, elektrischer Plexiglas-Hustenschutz, separat schaltbar
- 4x 300W Infrarot-Wärmelampen unter dem Hustenschutz montiert
- Zwischenablage belastbar bis max. 10 kg
- Optionales Zubehör: Tablettwägen

Technische Daten:

Geräteart	Bain Maries
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	2124 mm
Tiefe	750 mm
Höhe	1423 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	30 °C
Temperaturbereich bis	90 °C
Bestückung	GN 1/1
Behältertiefe	150 mm
Anzahl Behälter	6
Außenmaterial	Laminierte Holzoptik Graphit Grau / Tokyo Fabric
Innenmaterial	Edelstahlwanne
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	4,400 kW

Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	204 kg
Serienzubehör	elektrische Haubenbetätigung
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	+30 °C
Raumfeuchte bis	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

KBS Stapler Entladehilfe

GTIN: 4059395069464

Artikel-Nr.: 173

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

[Direkt zum Produkt](#)

[Direkt zu den technischen](#)



Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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