

Einbau Trocken Bain Marie GN 3/1

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 schnellstmöglich 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.: 70510129
GTIN: 4059395040791



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: 1090 x 585 mm

Technische Daten:

Geräteart	Einbauwanne
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1115 mm
Tiefe	610 mm
Höhe	364 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich bis	90 °C
Bestückung	GN 3/1
Außenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,8 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	46 kg
SWS	Ja

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Einbau Tellerspender neutral für Teller Ø 240-340 mm

GTIN: 4059395041040

Artikel-Nr.: 70590132

Einbau Tellerspender beheizt ohne Deckel für Teller Ø 240-340 mm

GTIN: 4059395041057

Artikel-Nr.: 70590134

Deckel für Tellerspender ø340mm

GTIN: 4059395041064

Artikel-Nr.: 70590136

Frontglas L=1000 mm für 3 GN 1/1

GTIN: 4059395041019

Artikel-Nr.: 70590127

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung für 3 GN

GTIN: 4059395040920

Artikel-Nr.: 70590107

Befestigungsklammern für Frontglas

GTIN: 4059395041187

Artikel-Nr.: 70590130

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