

Bain Marie 100 BM Z Gastroline Premium

Bain Marie 100 BM Z Gastroline Premium. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen: Modulares System, Verkaufstheke - Bain Marie, Frontplatte schwarz Melamine beschichtet, Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen, Gerader Glasaufbau vormontiert, Granitarbeitsplatte 40 mm stark, Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt, LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar, Unterbau mit Schiebetüren, Beheiztes Vorratsfach +30° C bis +60° C, Temperaturdifferenz Auslage und Vorratsfach +/- 5° C, Mechanische Thermostate Auslage und UnterbauTemperatursteuerung, Manuelle Temperatursteuerung für Auslage und Unterbau, Wanne aus CNS AISI 304, Wasserablaufhahn, Höhenverstellbare Ausgleichsfüße, Kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie, Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten, Ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter.

Technische Merkmale

Außenmasse B x T x H:	1040 x 880 x 1300 mm
Temperaturbereich von:	30 °C
Temperaturbereich bis:	90 °C
Bestückung:	GN
Bestückungsmöglichkeit:	2 x GN 1/1 und 1 x GN 2/4 maximal 150 mm tief
Behältertiefe:	150 mm
Anzahl Behälter:	3
Innenbeleuchtung:	Ja
Außenmaterial:	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Seitenteile und Frontplatte Melamine schwarz beschichtet
Innenmaterial:	Edelstahl
Anschlußart:	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro:	2,62 kW
Spannung:	230 Volt
Bruttogewicht:	250 kg
Bruttoinhalt:	245 l
Nutzfläche:	0,5 m²
Energieverbrauch im Jahr:	6607 kWh
Klimaklasse:	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Lichtquellenart:	LED

Artikel-Nr.: 732102

GTIN: 4059395051056

Typ: BM 100 Z Gastroline Premium

Lieferant: KBS

Stand: 3.2026

Für Druckfehler keine Haftung.