

Bain Marie 120 BM Gastroline Premium

Speiseausgabe Bain-Marie (Wasserbad) mit schwarz lackierten Seitenteile aus Stahlblech und Holzfrontplatte Melamine schwarz beschichtet. Gerader Glasaufbau vormontiert in formschönen und lackierten Edelstahlrahmen. Glasaufbau mit LED Beleuchtung in Aluminiumprofil eingelassen. Innenwanne aus CNS AISI 304 mit Wasserablaufhahn für bauseitigen Wasserablauf. Die Befüllung der Wanne erfolgt manuell. Mechanisches Thermostat zur Temperatursteuerung. Die Bain Marie verfügt über eine hochwertige 40 mm starke Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt. Offener Unterbau und 4 höhenverstellbare Schraubfüße um kleinere Bodenunebenheiten vor Ort auszugleichen. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und Tabletrusche.

Modulares System kombinierbar mit Gastroline Premium Salatbar, Verkaufskühltheke, Verkaufsvitrine und Kassentisch.

Idealer Einsatz für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie, individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten daher idealer Einsatz für den Ladenbau und Gastronomieeinrichter.



Artikel-Nr.: 732121
GTIN: 4059395050981

Produktvorteile:

- 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
- Mechanisches Thermostat
- 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 Daten:

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Geräteart | Speisenausgabe |
| Produktgruppe | C |
| Abmessungen außen: | |
| Breite | 1240 mm |
| Tiefe | 880 mm |
| Höhe | 1300 mm |
| Aufstellart | Standgerät |
| Temperaturbereich von | 30 °C |
| Temperaturbereich bis | 90 °C |
| Bestückung | GN 1/1 |
| Bestückungsmöglichkeit | 3 x GN 1/1 maximal 15 0mm tief |
| Behältertiefe | 150 mm |
| Anzahl Behälter | 3 |
| Innenbeleuchtung | Ja |
| Aussenmaterial | |

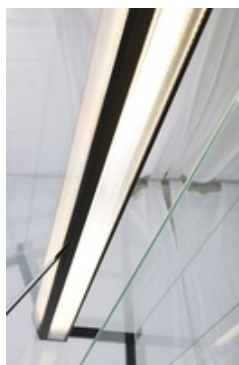
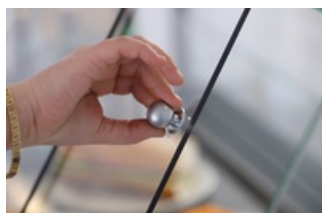
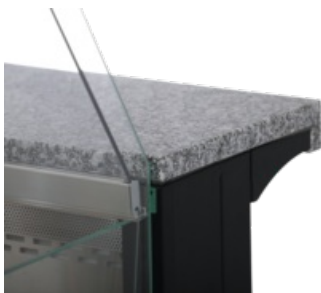
Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Seitenteile und Frontplatte Melamine schwarz beschichtet

| | |
|----------------------|----------------------|
| Innenmaterial | Edelstahl |
| Anschlußart | Steckerfertig (230V) |
| Anschlußwert Elektro | 2,424 kW |
| Spannung | 230 Volt |
| Bruttogewicht | 240 kg |

Energiedaten

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| Bruttoinhalt | 290 l |
| Nutzfläche | 0,7 m ² |
| Energieverbrauch im Jahr | 7081 kWh |
| Klimaklasse | 3 (+25 °C UT und 60 % RF) |
| Lichtquellenart | LED |

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tablettrutsche Gastroline 120

GTIN: 4059395052770

Artikel-Nr.: 531312

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

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