

**Elektro Bain-Marie (700 x 700 x 850 mm), offener Unterbau,
für GN-Behälter (H 150 mm)**

Preis: 1.126,00 € + IVA



Referenz: BE70/70

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Bagnomaria

Beschreibung

Elektro Bain-Marie (700 x 700 x 850 mm), offener Unterbau, für GN-Behälter (H 150 mm)

Bain-Marie eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Lebensmittel, die langsam und schonend gekocht werden müssen wie z.B. Saucen, Cremes, Puddings und Mousse. Sie wird auch gerne zum Schmelzen von Butter, Schokolade oder zur Herstellung von Flans, verwendet. Außerdem kann sie auch zum schonenden und langsamen Garen von Fleisch und Fisch verwendet werden.

Der Hauptvorteil des Kochens im Wasserbad ist die Temperaturkontrolle dank der allmählichen Wärmeübertragung auf das Wasser.

Das Gerät, das zum Kochen und Warmhalten verschiedener Arten von Speisen dient, ist ein wesentliches Element in Bars, Restaurants und Gaststätten. Es kann auch zum Erhitzen oder Kühlen von Lebensmitteln verwendet werden.

Die äußere Struktur ist aus rostfreiem Stahl AISI 304 und die elektrische Stromversorgung erfolgt über gepanzerte Heizelemente.

Wenn das Gerät in Betrieb ist darf der Wasserstand niemals unter dem Mindestfüllstand liegen. Der Tank muss vor dem Einschalten des Gerätes immer ausreichend mit Wasser gefüllt werden. Schalten Sie dann den Hauptschalter ein und drehen Sie den **Temperaturthermostat** auf die gewünschte Position (**30°C bis 90°C**). Die gelbe und die grüne Kontrolllampe leuchten auf. Die grüne Lampe zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist, und die gelbe Lampe zeigt an, dass die Heizelemente in Betrieb sind. Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Das Bain-Marie eignet sich für folgenden Kombinationen von GN-Becken:

- 1 Behälter GN2/1;

- 2 Behälter GN1/1

Auf der Vorderseite befindet sich ein Kugelhahn mit dem das Wasser abgelassen wird.

BECKEN, TÜR UND DECKEL SIND NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN.

Standardausstattung:

- Einlegeboden

Wie funktioniert das Kochen mit Bain-Marie?

Mittels Gas oder Strom wird das Wasser erhitzt und gibt die Wärme an die Speisen im Behälter ab. Die Lebensmittel kommen nicht direkt mit dem Wasser in Berührung, sondern werden durch die Hitze des Behälters, in dem sie sich befinden, erhitzt. Das Kochen ist also ganz einfach, denn es genügt, die Lebensmittel in den Behälter zu geben, der in das große Wasserbecken gestellt wird. Das Wasserbad ermöglicht eine optimale Verteilung der Hitze auf das Gericht, ohne dass es anbrennt oder gerinnt.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 700 mm x T 700 mm x H 850 mm
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	Einlegeboden
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	49 Kg
Anzahl der Heizelemente	3 Heizelemente
Gesamte elektrische Leistung	3 kW
Anschluss	Elektro
Leistung der Heizelemente	3 Heizelemente x 1 KW
Tiefe des Bain-Marie	Tiefe 700 mm
Art des Bain-Marie	Standgerät
Anzahl der Becken - Bain-Marie	1 Becken