

**Elektro-Bain-Marie (400 x 700 x 280 mm), Tischgerät, für GN-  
Behälter (max. H 150 mm)**

**Preis: 674,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** BET70/40

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Bagnomaria

## Beschreibung

### **Elektro-Bain-Marie (400 x 700 x 280 mm), Tischgerät, für GN-Behälter (max. 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 Stromversorgung erfolgt elektrisch über gepanzerte Heizelemente, die sich außerhalb des Beckens befinden.**

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 GN1/1:

- 1 Behälter GN1/2 + 2 Behälter GN1/4:

- 2 Behälter GN1/2:

- 4 Behälter GN1/4

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
<b>Außenmaße</b>	B 400 mm x T 700 mm x H 280 mm
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Standardausstattung</b>	Einlegeboden
<b>Spannung</b>	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
<b>Gewicht</b>	47 Kg
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	1,5 KW
<b>Anschluss</b>	Elektro
<b>Tiefe des Bain-Marie</b>	Tiefe 700 mm
<b>Art des Bain-Marie</b>	Tischgerät
<b>Anzahl der Becken - Bain-Marie</b>	1 Becken
<b>Dimensioni vasca bagnomaria</b>	GN1/1 H150mm

Erstellt am 18/05/2026