



## Gas Bain-Marie (800 x 900 x 870 mm), offener Unterbau, für GN-Behälter (H 150 mm)

**MODELL: BG90/80**

**Außenmaße**

B 800 x T 900 x H 870 mm

**1.470,00 € + IVA**



Prodotto in 15/20 gg

<b>Außenmaße</b>	B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm
<b>Maße des Beckens - Spültisch</b>	B 733 mm x T 688 mm x H 155 mm
<b>Gewicht</b>	101 Kg
<b>Anzahl der Brenner</b>	1 Brenner
<b>Gesamte Gasleistung</b>	6 KW
<b>Anschluss</b>	Gas

<b>Tiefe des Bain-Marie</b>	Tiefe 900 mm
<b>Anzahl der Becken - Bain-Marie</b>	1 Becken
<b>Brennerleistung</b>	1 Brenner x 6 KW
<b>Standardausstattung</b>	Einlegeboden
<b>Art des Bain-Marie</b>	Standgerät
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

### Beschreibung

#### Gas Bain-Marie (800 x 900 x 870 mm), offener Unterbau, für GN-Behälter (H 150 mm)

Bain-Marie eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Lebensmitteln, 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 Edelstahl AISI 304 und die Gasversorgung erfolgt über Edelstahlbrenner mit Pilotflamme und Piezozündung.**

Das Bain-Marie eignet sich für folgenden Kombinationen von GN-Becken (max. H 150 mm):

- 2 Behälter GN1/1 + 2 Behälter GN1/3

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**