

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

MODELL: BE90/80

Außenmaße

B 800 x T 900 x H 870 mm

1.786,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm
Spannung	dreiphasig - 400 V
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	76 Kg
Gesamte elektrische Leistung	4,4 KW
Anschluss	Elektro

Tiefe des Bain-Marie	Tiefe 900 mm
Anzahl der Becken - Bain-Marie	1 Becken
Standardausstattung	Einlegeboden
Art des Bain-Marie	Standgerät
Normative	CE

Beschreibung

Elektro 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 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.

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

- 2 Behälter GN1/1 + 2 Behälter GN1/3

BECKEN, TÜR UND DECKEL SIND NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN.

Standardausstattung:
- Einlegeboden

Wie funktionert 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