

**Bain-Marie (B 990 x T 540 x H 220 mm), 3 GN1/1 Becken mit unabhängiger Temperatur, Ablasshähne**

**Preis: 440,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** TAVV31

**Hersteller:** Gastrodomus

Kategorie: Bain-Marie Tiefe 600 mm

---

## Kurzbeschreibung

---

## Beschreibung

**Bain-Marie (B 990 x T 540 x H 220 mm), 3 GN1/1 Becken mit unabhängiger Temperatur, Ablasshähne**

Das Bain-Marie darf im Gastgewerbe nicht fehlen denn es ist ideal um die Speisen warmzuhalten.

Das robste Gerät ist aus **Edelstahl** und besitzt **drei Ablasshähne und drei Thermostate zur Temperaturregelung (+30°C/+90°C)**. Die Temperatur der drei Becken **kann unabhängig voneinander reguliert werden**.

Das Bain-Marie eignet sich für 3 GN1/1 Becken (H 150 mm) und 3 GN1/1 Deckel.

Becken und Deckel sind nicht im Lieferumfang enthalten.

**FOTO REIN INDIKATIV**

---

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 990 x T 540 x H 220 mm
<b>Leistung</b>	1000 W + 1000 W + 1000 W
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Betriebstemperatur</b>	+ 30 °C/ + 90 °C
<b>Standardausstattung</b>	Ablasshähne
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Maßangabe - GN-Behälter</b>	GN 1/1
<b>Behälterhöhe</b>	150 mm
<b>Anzahl der Becken - Bain-Marie</b>	NR 3 vasche
<b>Anzahl der Behälter</b>	3
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Dimensioni vasca bagnomaria</b>	GN1/1 H150mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

---

