

Art.-Nr. 05-01107

Bain-Marie Soßenbar 4

4x 1/6 GN x 150 mm







Neumärker[®]



Beschreibung

- perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Schokosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.)
- Wasserbad für eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der Speisen
- ideale Höhe für die Aufstellung hinter dem Crêpeseisen
- Gehäuse Edelstahl
- Thermostat 50°C bis 100°C
- geeignet für 1/6 oder 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe
- GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Technische Daten

	Elektr. Leistung:	800 W
	Spannung:	230V
	Netzfrequenz:	50Hz
	Breite x Tiefe x Höhe:	814 x 203 x 225 mm
	Netto-Gewicht :	9 kg
	Arbeitsfläche:	4x 1/6 GN x 150 mm