



**PROFIMIET**

Ihr Partner für Non-Food-Catering

## BAIN MARIE 3 X 1/1 GN

**Artikelnummer:** 40171

**Technische Daten:**

Betriebsspannung: 230 V / 50 Hz

Absicherung: 16 A

Anschlussstecker: 230 V Schuko

Leistung: 2,1 kW

Gewicht: 60 kg

**Maße (B x T x H):**

161 x 71 x 93 cm

**Kurzbeschreibung:**

Elektrisches Warmhaltegerät zur Essensausgabe mit drei Becken.

**Temperaturbereich: 30°C – 95°C**

**Gebrauchshinweise:**

Die Becken der Bain-Marie mit Wasser füllen und das Gerät anschließend an die Stromversorgung anschließen. Der gewünschte Temperaturwert kann für jedes Becken getrennt eingestellt werden. Das Gerät ist zum Transport mit Rollen sowie mit einem Griff ausgestattet. Die Arbeitshöhe beträgt 90 cm.

**Sicherheitshinweise:**

- Teile des Geräts werden während des Betriebs warm.
- Das Gerät im mit Wasser gefüllten Zustand nicht transportieren.
- Die Bain- Marie niemals am Zuleitungs-kabel ziehen.
- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.