

Drop In Bain Marie με Αέρα - CBMS7



SKU: 88581

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Με λεκάνη bain-marie ξηρού θερμού αέρα - βάθος 210 mm
- ✓ Κατάλληλο για GN1/1 - max βάθος 150 mm
- ✓ Με ψηφιακό θερμοστάτη (+30 °C έως +120 °C)
- ✓ Ανοξείδωτη κατασκευή
- ✓ Inoxfera Ισπανικής κατασκευής

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Drop In Bain Marie με Αέρα - CBMS7

Drop In Drop In Bain Marie - Σειρά 700

Το Drop In Bain Marie με Αέρα - CBMS7 είναι Ισπανικής κατασκευής Inoxfera. Είναι ειδικά σχεδιασμένο για να διατηρεί, να προβάλλει και να διανέμει ζεστό φαγητό που παρουσιάζεται σε βαθιά λεκανάκια GN (π.χ. σούπα, στιφάδο, ζυμαρικά, ρύζι, σάλτσες, κρέας κ.λπ.) κατά τη διάρκεια του service. Με λεκάνη bain-marie ξηρού θερμού αέρα με βάθος 210 mm για λεκανάκια GN με διαφορετικό βάθος. Κατάλληλο για GN1/1 ή υποδιαιρέσεις με μέγιστο βάθος 150 mm. Το σύστημα θέρμανσης bain-marie με αέρα αποτελείται από αντιστάσεις οι οποίες με την βοήθεια ανεμιστήρων δημιουργούν μια δυναμική ροή ζεστού αέρα μέσα στη λεκάνη.

Είναι πλήρως κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι με σατινέ φινίρισμα. Εσωτερικά έχει στρογγυλεμένες γωνίες για ευκολότερη λειτουργία και καθαρισμό. Έχει ηλεκτρονικό θερμοστάτη με ψηφιακή οθόνη, για έλεγχο και ρύθμιση της θερμοκρασίας bain-marie. Η θερμοκρασία λειτουργίας είναι +30 °C έως +120 °C.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κατάλληλο για διατήρηση & παρουσίαση ζεστού φαγητού σε βαθιά λεκανάκια GN (π.χ. σούπα, στιφάδο, ζυμαρικά, ρύζι, σάλτσες, κρέας κ.λπ.) κατά τη διάρκεια του service
- Με λεκάνη bain-marie ξηρού θερμού αέρα - βάθος 210 mm για λεκανάκια GN με διαφορετικό βάθος
 - Κατάλληλο για GN1/1 ή υποδιαιρέσεις με μέγιστο βάθος 150 mm
- Είναι πλήρως κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι με σατινέ φινίρισμα
 - Με στρογγυλεμένες γωνίες για ευκολότερη λειτουργία και καθαρισμό
 - Ηλεκτρονικός θερμοστάτης με ψηφιακή οθόνη
- Θερμότητα από αντιστάσεις και ανεμιστήρες που δημιουργούν μια δυναμική ροή ζεστού αέρα μέσα στη λεκάνη
 - Θερμοκρασία λειτουργίας είναι +30 °C έως +120 °C
 - **Inoxfera** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Κωδικός:	CBMS7-2	CBMS7-3	CBMS7-4	CBMS7-5	CBMS7-6
Χωρητικότητα σε GN:	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Διάσταση Επιφάνειας (ΜxΒ):	76,5 x 69 cm	109 x 69 cm	141,5 x 69 cm	174 x 69 cm	206,5 x 69 cm
Ισχύς:	1.550W	1.550 W	2.050 W	3.080 W	3.120 W
Τάση/ Συχνότητα:	230V/ 50-60 Hz	230V/ 50-60 Hz	230V/ 50-60 Hz	230V/ 50-60 Hz	230V/ 50-60 Hz
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	79 x 72 x 37,3 cm	111,5 x 72 x 37,3 cm	144 x 72 x 37,3 cm	176,5 x 72 x 37,3 cm	209 x 72 x 37,3 cm

Προαιρετικά

PDF



Τεχνικές Προδιαγραφές

[Κατεβάστε το](#)