

BAIN-MARIES & ARBEITSFLÄCHEN SERIE EVO 900

Bain-Maries

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- geeignet für GN-Behälter 1/1, max. Höhe 150 mm
- thermostatische Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- maximale Wasserfüllhöhe an der Beckenrückseite markiert
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)



22-Liter-Becken aus Chromnickelstahl 1.4301 mit 15 mm Verbundbodenplatte – 12 mm Unterschicht aus Weichstahl in Verbindung mit einer 3 mm starken Deckschicht aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401

Arbeitsflächen

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- mit geschlossener Front oder mit Schublade

offene Unterschränke

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Kabelkanäle



hygienisch & flexibel:
Speisenzubereitung auf den Arbeitsflächen der Serie EVO 900