Kabeljau: 114810112936

Elektrisches Wasserbad mit 1 GN-1/1-Behälter, Leistung 1,2 kW, 37 × 63 × 27 (H) cm



Beschreibung

Elektrisches Wasserbad mit 1 Becken für die professionelle Gastronomie, geeignet für das indirekte und kontrollierte Garen von Speisen.

Das benutzerfreundliche Gerät ist besonders nützlich in **Konditoreien**, **Restaurants** und **Feinkostgeschäften**, wo es während der gesamten Betriebszeit eine hohe Leistung gewährleistet.

Bei der Zubereitung von Speisen im Wasserbad werden diese durch die Wärme des darunter befindlichen heißen Wassers gegart. Die Speisen werden durch **eine 1/1-GN-Wanne** geschützt und sind keiner direkten Hitze ausgesetzt, wodurch ihre Eigenschaften erhalten bleiben.

Design und Funktionsweise

Das innovative und schlichte Design unseres **professionellen elektrischen Wasserbads mit 1 Wanne** zeichnet sich durch kantige Linien mit geringen Rundungen aus. Das Produkt ist mit einem Abzug für Dämpfe ausgestattet, der aus besonders widerstandsfähigen und korrosionsbeständigen Materialien gefertigt ist.

Das Gehäuse besteht aus widerstandsfähigem, leistungsstarkem und lebensmittelechtem **Edelstahl AISI 304 (10/10)**.

Das **professionelle Wasserbad mit einem Becken** wird elektrisch mit einer Leistung von **1,2 kW** betrieben, und die Temperaturregelung erfolgt über einen **Thermostat**. Mit dem Drehknopf an der Vorderseite lässt sich die Temperatur je nach den jeweiligen Kochanforderungen äußerst präzise **von 30 bis 100 °C** einstellen.

Der Einschaltknopf befindet sich an der Vorderseite zusammen mit der Ein-/Aus-Kontrollleuchte, mit der sich das Erreichen der gewünschten Temperatur überwachen lässt.

Die Außenmaße des elektrischen Wasserbads von Ristoattrezzature betragen **37 x 63 x 27 (H) cm**, der Innenraum ist **15 cm** tief; das Gewicht beträgt lediglich **6 kg**. Dank dieser Maße lässt sich das Gerät problemlos in die Arbeitslinie integrieren.

Reinigung und Wartung

Damit die Leistung des **professionellen elektrischen Wasserbads** auf hohem Niveau bleibt, muss **die Wanne vor dem Einschalten** unter Beachtung des Mindestfüllstands **ordnungsgemäß befüllt** werden.

Vor Beginn jeglicher **Reinigungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden**. Nach dem Entleeren des Wasserbads werden die Edelstahlteile **mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel** gewaschen. Achten Sie darauf **, niemals ätzende oder besonders aggressive Reinigungsmittel zu verwenden**, da diese den Edelstahl unweigerlich beschädigen würden. **Alle Komponenten müssen anschließend** mit einem trockenen Tuch **sorgfältig abgetrocknet werden, um alle Reinigungsrückstände zu entfernen**.

Zur Wartung des elektrischen Wasserbads mit 1 Becken für die Gastronomie wird darauf hingewiesen, dass **der Austausch von Teilen nur von autorisiertem und/oder qualifiziertem Personal durchgeführt werden darf**.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Das Garen im Wasserbad ist eine gesunde und einfache Methode, um Ihre Rezepte zuzubereiten. Mit dieser Technik können Sie **langsam und kontrolliert garen** – ideal **, um bestimmte Zutaten wie Schokolade zu schmelzen oder Cremes, Soßen und Gelees zuzubereiten**.

Probieren Sie das Garen von Fleisch und Fisch mit dem **professionellen Wasserbad mit einem Becken von Ristoattrezzature** aus – einem Gerät, das sich durch geringen Platzbedarf, kontrollierten Verbrauch und schnelles Aufheizen auszeichnet.

Dank zahlreicher Gasablassöffnungen kannst du **die Dämpfe in der Küche besser kontrollieren und so für einen besseren Luftstrom und gesündere Luft sorgen**.

Nutzen Sie das Gerät in Ihrer Profiküche auch zum **Erwärmen oder Abkühlen von Speisen** und entdecken Sie die **Vielseitigkeit** dieses praktischen und leistungsstarken Geräts.

Abmessungen

Abmessungen des Innenraums	150 mm
Außenmaße	370x630x270 mm
Verpackungsmaße	410x680x300 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+30 +110 °C
Elektrische Leistung	1,2 kW
Gewicht inklusive Verpackung	8 kg
Nettogewicht	6 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	1 GN-Behälter 1/1 + Deckel GN 1/1