

Bain-Marie für Saucen

Technisches Datenblatt

Stand: 2026-10-13

Bain-Marie mit thermostatischer Temperaturregelung und GN-kompatiblem Becken zum Warmhalten von Saucen und Speisen während der Ausgabe.



Bain-Marie für Saucen

Elektrisch

OTX-7SB4

Energie	Elektrisch
ABMESSUNGEN	400x750x280 mm
BRUTTOGEWICHT (kg)	40 kg
VERPACKUNGSVOLUMEN (m³)	0.17 m3
ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	1 Kw
SPANNUNG (V)	220 V

OTX-7SB8

Energie	Elektrisch
ABMESSUNGEN	800x750x280 mm
BRUTTOGEWICHT (kg)	75 kg
VERPACKUNGSVOLUMEN (m³)	0.25 m3
ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	2 Kw
SPANNUNG (V)	220 V

OTX-9SB4

Energie	Elektrisch
ABMESSUNGEN	400x900x280 mm
BRUTTOGEWICHT (kg)	41 kg
VERPACKUNGSVOLUMEN (m³)	0.33 m3
ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	1 Kw
SPANNUNG (V)	220 V

OTX-9SB8

Energie	Elektrisch
ABMESSUNGEN	800x900x280 mm
BRUTTOGEWICHT (kg)	68 kg
VERPACKUNGSVOLUMEN (m³)	0.70 m3
ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	2 Kw
SPANNUNG (V)	220 V