

BAÑOS MARIA/ BAIN-MARIE/ BAIN-MARIE



ES

- Estructura de acero inoxidable
- Equipado con un termostato con temperatura ajustable.
- Ideal para cocción uniforme y mantenimiento en caliente de los alimentos.
- Atención: **la cuba debe estar llena de agua antes de poner en marcha la máquina.**



Grifo de vaciado para descarga de agua.



Baño maría sin recipientes de Fabricación Europea

Bain-marie without containers of European Manufacture

FR

- Stainless steel structure
- Equipped with a thermostat with adjustable temperature.
- Ideal for uniform cooking and keeping food hot.
- Attention: **the tank must be filled with water before starting the machine.**



Grifo de vaciado para descarga de agua.



Baño maría con 3 GN1/3 con tapa

Bain-marie with 3 GN1/3 with cover

EN

- cadre en acier inoxydable
- Équipé d'un thermostat à température réglable.
- Idéal pour une cuisson homogène et le maintien au chaud des aliments.
- Attention : **le réservoir doit être rempli d'eau avant de démarrer la machine.**



VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4

BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4

CÓDIGO CODE	MODELO DESCRIPTION	MEDIDAS DIMENSIONS	PESO WEIGHT	KW POWER	CAPACIDAD ABILITY
1744	Baño maría de Fabricación Europea- Bain-marie European Manufacture	605 x325 x 260	5 Kg.	1,5 kW	3 1/3 GASTRO not included
1757	Baño maría con 3 GN1/3 con tapa BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	595x350x280	11 Kg.	1,5 kW	3 1/3 GASTRO included
3143	VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4 BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	1170x350x315	20 Kg.	1,5 kW	4 1/2 GASTRO included
3144	VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4 BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	1435x350x315	25Kg.	1,8 kW	5 1/2 GASTRO included