

Bain-Marie & infrared container



SP64E



B68E

Bain-marie elektrisch

- Geschikt voor GN bakken met een hoogte van 15 cm (niet incl.).
- Hellende bodem voor volledige afwatering.
- Geperforeerde dubbele bodem, aftapkraan op voorzijde.
- Thermostatische temperatuurcontrole tussen 30 en 90°C.
- Veiligheidsthermostaat, gepantserde weerstanden en controlelampje voor werking.

Warmhoudbak (droog)

- Houdt frieten op temperatuur met gepantserde weerstanden onder de tank en infrarood element bovenaan.
- Uitneembare GN 1/1 met geperforeerde valse bodem.
- Thermostatische temperatuurcontrole tussen 30 en 90°C.

Het gamma Mareno 600 betekent optimale doeltreffendheid. Zijn modulaire structuur laat tal van combinaties toe. De kwaliteit van de materialen waarborgt een duurzame investering. Het gamma uit zich in alle mogelijkheden van de hedendaagse kleine restauratie.

Bain-marie électrique

- Conçu pour bacs GN hauteur 15 cm (non inclus).
- Fond incliné pour un drainage complet de l'eau.
- Double fond perforé, robinet d'évacuation à l'avant.
- Contrôle thermostatique de la température entre 30 et 90°C.
- Thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage.

Bac chauffant à sec

- Maintient en température de frites avec résistance blindées sous la cuve et élément infrarouge en dessus.
- GN 1/1 amovible à faux-fond perforé.
- Contrôle thermostatique de la température entre 30 et 90°C.

La gamme Mareno 600 vous propose une efficacité maximale. Sa modularité permet une multitude de combinaisons. La qualité des matériaux garantit un investissement destiné à durer. La gamme exprime toutes les possibilités de la petite restauration actuelle.

Type	Afm / Dim cm	Verm./Puiss. kW	Prijs / Prix
Bain-marie met open onderstel / Bain-marie soubassement ouvert			
B64E + BV64	40x60x87	1 kW	1 407,00 €
B66E + BV66	60x60x87	1,8 kW	1 686,00 €
B68E + BV68	80x60x87	2 kW	1 917,00 €
Warmhoudbak droog / Bac chauffant à sec			
SP64E + BV64	40x60x87	2 kW	1 369,00 €