

Les Bains Marie

5004 / 5005



QUALITÉ | AUTONOMIE | DESIGN

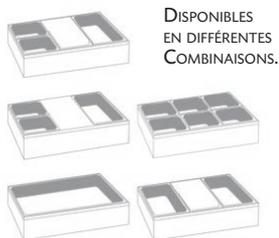


Ces dessertes chauffantes sont indispensables pour servir vos garnitures et vos accompagnements et permettent d'offrir une grande variété d'aliments en les maintenant à bonne température.

- Habillages attrayants en émail vitrifié ou inox brossé.
- Bacs Gastronormes en acier inoxydable.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Conception facilitant le nettoyage.
- Différentes combinaisons possibles.*
- Dispositif de vidange en acier inoxydable.*
- Chaleur sèche

Ces dessertes chauffantes sont proposées en bordeaux, noir, vert et inox brossé.

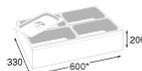
* Sur modèle 5005.



DISPONIBLES
EN DIFFÉRENTES
COMBINAISONS.



	Dimensions (cm) L x P x H	Capacité bac(s)	Bac(s) gastro	Poids (kg)	Caractéristiques électriques
5004 (petit modèle)	40 x 33 x 20	4 x 1,4 litre	1/6	9	230V/420W/3A
5005 (grand modèle)	60 x 33 x 20	6 x 2,2 litres	1/4	12	230V/630W/5A



L'option chaude !

Les bains-marie et les dessertes réfrigérées permettent d'étoffer l'offre de nos fours à pommes de terre.

