

# Bain-Marie & Multipla



## Bain-Marie

- Kuipen vervaardigd in roestvrij staal, zonder plooiën en met hellende bodem voor een gemakkelijke reiniging.
- Geperforeerd mobiele bodemplaat.
- Afmetingen geschikt voor GN 1/1 inzetbakken van 150 mm. (GN bakken niet inbegrepen)
- Voorzien van een standpijp met afvoer aan de onderzijde.
- Elektrische versie voorzien van roestvrijstalen weestanden, schakelaar en controlelampje.
- Gasversie voorzien van thermisch beveiligde roestvrijstalen buisbranders met waakvlam, thermostaatkraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppel beveiliging.
- Watertemperatuur regelbaar van 30 tot 90°C
- Op onderstel met deuren behalve modellen + NBV\*\* = Op enkelwandig open onderstel (dubbelwandig en deuren in optie)

## Multipla

- Multifunctioneel apparaat : braadpan + fry-top.
- Bakoppervlak in gepolierd. roestvrijstaal met een diepte van 100 mm en afgeronde hoeken voor een eenvoudige reiniging.
- Elektrische verwarmingsweestanden met thermostatische regeling van 50 tot 300°C, veiligheidsthermostaat en controlelampje.
- Aftapopening met diameter 60 mm en overloop uit roestvrij staal.
- Kast met deur voorzien van opvangbak GN 1/1 van 150 mm.

**MARENO "Nuovo Protagonista 70" voor de creatieve moderne chef.**  
Ontworpen en gebouwd met zicht op de laatste geldende CE en HACCP normen. Hygiëne, veiligheid, robuust en betrouwbaarheid: gestampt boventop van 1.5 mm, naadloze randen, werkbladen op één zelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen, regelbare poten. Gebouwd met de modernste roestvrij staal platen: AISI 316, 304 en 439M.

## Bain-Marie

- Cuves de grandes surfaces réalisées sans plis et à fond incliné pour un entretien aisé.
- Fond perforé mobile.
- Les dimensions sont adaptées pour des bacs GN 1/1 de 150 mm de profondeur. (bacs GN non inclus)
- Trop-plein avec décharge sous la cuve.
- Version électrique avec résistances électriques en acier inox commandés par thermostat, interrupteur et lampe témoin.
- Versions à gaz avec brûleur à gaz tubulaire en acier inox avec veilleuse, robinet thermostatique, allumage piézo-électrique et thermocouple de sécurité.
- Température d'eau réglable de 30 à 90°C.
- Sur soubassement simple paroi ouvert (double paroi et portes en option)

## Multipla

- Appareil multifonctions: sauteuse + fry-top.
- Surface de cuisson inox poli d'une profondeur de 100 mm et aux arêtes arrondies pour un nettoyage aisé.
- Chauffage par résistance électrique à réglage thermostatique de 50° à 300°C, avec thermostat de sécurité et lampe témoin.
- Orifice d'évacuation diamètre 60 mm avec trop-plein en acier inox.
- Soubassement avec porte et cuve de vidange GN 1/1 de 150 mm.

**MARENO «Protagonista 70» pour le chef créatif et moderne.**  
Etudié et construit suivant les dernières normes CE et HACCP en vigueur. Hygiène, sécurité, robustesse et fiabilité: Plan embouti de 1.5 mm, jonctions sans fissures, plans de travail au même niveau, coins arrondis, cheminées basses, dos fermés, pieds réglables. Construit avec en acier inox des plus moderne: AISI 316, 304 ou 439M.

Type	Afm./Dim. cm	Verm./Puiss. kW	Prijs/prix Euro
<b>Bain-Marie op gas / Bain-Marie à gaz</b>			
NB7-4G+NBV7-4	40x73x87	3	1 747.00 €
NB7-8G+NBV7-8	80x73x87	6	2 233.00 €
<b>Elektrische Bain-Marie Electrique</b>			
NB7-4E+NBV7-4	40x73x87	1.8 - M 230v	1 712.00 €
NB7-8EG+NBV7-8	80x73x87	5.4 - Tri 400v	2 270.00 €
<b>Multipla électrique</b>			
NVB7-4E	40x73x87	4 - Tri 400v	
NVB7-8E	80x73x87	8 - Tri 400v	