

FREGIBOX

concept

Cuve bain marie
Bain-Marie-Becken
Bain-marie well



Vasca bagnomaria da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con termostato. Mantenimento automatico del livello d'acqua. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve bain-marie encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter les aliments en bacs. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Maintien automatique du niveau d'eau. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Einbau-Wasserbadbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Automatische Erhaltung des Wasserstands. Abgerundetes und tiefgezogenes Becken, Tiefe H. 215 mm. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in bain-marie well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food in containers. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Automatic water level control. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.