



CO 60



BMP 11

BML 11



BM 23

BM 21

BAIN-MARIE

De eetwaren in een bain-marie komen niet rechtstreeks in contact met de warmtebron (weerstand onder de kuip) maar blijven op temperatuur dankzij het waterbad (90°C).

- **BM 23:** Bain-marie GN 2/3, zonder aflatkraan.

- **BML BMP 11:** Bain-marie GN 1/1, met aflatkraan.

- **BM 21:** Bain-marie GN 2/1, met aflatkraan.

Uitrusting: Constructie in RVS,
Met controle lamp
Thermostaat regelbaar tussen 0°- 90°C en aan/uitfunctie.
Met temperatuur begrenzer met automatische herstart.
Voor kuipen tot 150 mm,
Geleverd zonder inzetten.

EIERKOKER (Model CO-60)

In de kuip GN 1/3 kan elke gebruiker naar eigen wens zelf zijn ontbijtteitje koken.

Capaciteit : 6 eieren. (Max 10)

Deze eierenkoker werkt zoals een bain-marie : de weerstand is onder de kuip geplaatst, een aluminiumplaat verspreidt de warmte over gans de bodem van de waterbak en een temperatuurbegrenzer zorgt voor een veilig kookproces.

Gemakkelijk op te bergen, deksel in roestvrij staal.

Uitrusting: werkingsthermostaat,
temperatuurbegrenzer,
drukschakelaar "aan/uit",
6 genummerde mandjes.

BAIN-MARIE

Dans la cuisson au bain-marie, les aliments ne sont pas au contact de la source de chaleur (résistance sous le bac) mais restent à température grâce au bain d'eau maintenu à 90°C.

- **BM 23:** Bain-marie GN 2/3, sans robinet de vidange.

- **BML BMP 11:** Bain-marie GN 1/1, avec robinet de vidange.

- **BM 21:** Bain-marie GN 2/1, avec robinet de vidange.

Équipement : Construction tout inox,
Lampe témoin
Thermostat réglable 0°C à 90°C avec fonction start/stop.
Avec limiteur de temp. avec réarmement automatique
Pour cuve jusqu'à 150 mm de profondeur,
Livré sans bacs.

CUISEUR A ŒUFS (Modèle CO-60)

Gastronorm GN 1/3 permet à chaque client de préparer l'œuf de son petit-déjeuner à la cuisson souhaitée.

Capacité : 6 œufs. (Max 10)

Ce cuiseur à œufs fonctionne comme un bain-marie: la résistance placée sous le bac, une plaque aluminium transférant la chaleur sur toute la base du bac à eau et le limiteur de température permettent une cuisson en toute sécurité.

Facile à ranger, couvercle inox.

Équipement : thermostat de régulation,
limiteur de température,
bouton-poussoir marche/arrêt.
6 paniers à œuf numérotés.

| Type | Aflatkraan Robinet de vid. | Capaciteit Capacité | Afmetingen Dimensions | Vermogen Puissance | Voltage | Prijs/Prix 2019 |
|---------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|---------|--------------------|
| ROLLER GRILL BM 23 | | GN 2/3 | 350 x 350 x 280 | 1,7 kW | 230/1V | 320,00 € |
| ROLLER GRILL BML 11 | X | GN 1/1 | 535 x 305 x 260 | 1,75 kW | 230/1V | 306,00 € |
| ROLLER GRILL BMP 11 | X | GN 1/1 | 320 x 580 x 260 | 1,75 kW | 230/1V | 292,00 € |
| ROLLER GRILL BM 21 | X | GN 2/1 | 675 x 625 x 260 | 3,5 kW | 230/1V | 634,00 € |
| ROLLER GRILL CO-60 | | 6 Eieren / Oeufs | 215 x 430 x 255 | 1,2 kW | 230/1V | 344,00 € |