

Bain Marie containers



SNACK



VODNÍ LÁZNĚ S DĚLENOU VANOU

Vodní lázně jsou vyrobeny z nerezové oceli s lisovanou vanou. Jsou ideální pro restaurace, fast-food, kavárny atd. na udržování teplých jídel. Topné těleso je umístěno pod dnem nádoby, což výrazně usnadňuje údržbu a čištění. Jsou vybaveny síťovým vypínačem, kontrolkami chodu a termostatem na regulaci teploty. Vodní lázně jsou vyráběny ve dvou velikostech – s kapacitou GN-1/1-150 nebo 2 x GN-1/1-150 nebo GN 1/1-200 h

2x GN 1/1-200 h. Obě varianty mohou mít navíc vypustný ventil pro snadné vypouštění lázně.

BAIN MARIES WITH DIVIDED BASIN

„Bain Marie“ containers are made from stainless steel with moulded basin. They are ideal for keeping food warm especially in restaurants, fast food bars, cafes etc. Heating element is situated under the bottom of the vessel that makes cleaning and maintaining much easier. They are equipped with main switch, indicator lights and thermostat for thermoregulation. Bain Mariés are made in two sizes – with capacity GN-1/1-150 or 2 x GN-1/1-150, GN 1/1-200 h or 2x GN 1/1-200 h. Both variations can have outlet vent for easier emptying of the Bain Marie.

BAD „MARIA“ MIT GETEILTE WANNE

Les bains d'eau sont fabriqués d'acier inox avec un récipient d'acier pressé. Ils sont idéals pour restaurants, fast-foods, café etc. Pour le maintien de la température des plats. Le dispositif de chauffage est placé en dessous du récipient ce qui facilite l'entretien du récipient et son nettoyage. Ils sont équipés d'un interrupteur du réseau, de voyants et d'un thermostat pour la régulation de la température. Sont fabriqués deux types des bains d'eau selon leur taille – capacité GN-1/1-150 or 2 x GN-1/1-150, GN 1/1-200 h or 2x GN 1/1-200 h. Les deux variantes peuvent être équipées d'une soupape d'écoulement pour la vidange d'eau.

BAINS À L'EAU AVEC LA CUVE LOTIE

Bad Marias sind aus Edelstahl mit gepresster Wanne hergestellt. Sie sind für Warmhaltung von Speisen meistens in Restaurants, für Selbstbedienung in Mensen und in Kaffeehäusern ideal. Der Heizkörper befindet sich unter dem Boden des Gefäßes und das macht die Reinigung und die Instandhaltung mehr einfach. Die Bäder sind mit Hauptschalter, Kontrollleuchten und Thermostat für die thermoregulation ausgestattet. Sie sind in zwei Größen hergestellt – mit Kapazität GN-1/1-150 or 2 x GN-1/1-150, GN 1/1-200 h or 2x GN 1/1-200 h. Beide Varianten können auch einen Auslassventil für einfache Badauslassung haben.



BM 1120



BMV 2115

BMV 2120



BMV 1115



Typ - Model Modèle - Modell	Rozměry - Dimensions Dimensions - Abmessungen	Kapacita - Capacity Capacité - Kapazität (pizz. 35 cm)	Příkon - Power Puissance - Leistung	Napětí - Voltage Tension - Spannung
BM 1115	330 x 540 x 220 mm	GN-1/1-150	1,5 kW	230 V/50 Hz
BM 2115	660 x 540 x 220 mm	2 x GN-1/1-150	2 x 1,5 kW	230 V/50 Hz
BMV 1115	330 x 540 x 220 mm	GN-1/1-150 + outlet, dégorgeor, Auslass	1,5 kW	230 V/50 Hz
BMV 2115	660 x 540 x 220 mm	2 x GN-1/1-150 + outlet, dégorgeor, Auslass	2 x 1,5 kW	230 V/50 Hz
BM 1120	390 x 600 x 300 mm	GN 1/1-200 h	3,0 kW	230 V/50 Hz
BMV 1120	390 x 600 x 300 mm	GN 1/1-200 h	3,0 kW	230 V/50 Hz
BMV 2120	800 x 600 x 300 mm	2x GN 1/1-200 h	3,0 kW	230 V/50 Hz



RM GASTRO s.r.o., areál depa ČD, 391 81 Veselí nad Lužnicí, Czech Republic
tel.: +420 381 582 284, fax: +420 381 582 982, e-mail: rmgastro@rmgastro.com, www.rmgastro.com