FIMPEX

BANHO-MARIA
BAIN-MARIE
BAÑO-MARIA
BAIN-MARIE

Meal always at right temperature.

The economical solution for meals distribution.

BAIN-MARIE

Made from AISI 304 stainless steel.
Digital thermostat that can be regulated between 30°C up to 90°C.
Equipped with drain tap.
Internal compartment for GN 1/1 pans with pitch 150mm.
Adjuustable feets.
Gastronorm pans like optionel.

BANHO-MARIA

Construído em aço inoxidável AISI 304.
Temperatura controlada por termóstato digital regulável de 30ºC a 90ºC.
Dotado de torneira para drenagem de agua.
Compartimento interno para tabuleiros GN 1/1 (530x325mm) com altura máxima de 150mm.
Pés niveladores.
Contentores gastronorm como opcional.

BAÑO-MARIA

Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
Termostato digital que se puede regular entre 30°C hasta 90°C.
Equipado con grifo de desagüe.
Compartimento interno para cubetas GN 1/1 con paso 150mm.
Pies ajustables.
Cubetas gastronorm como opción.

BAIN-MARIE

Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
Thermostat digital réglable de 30°C à 90°C.
Équipé avec robinet de vidange.
Compartiment interne pour bacs GN 1/1 (530x325mm) d'une hauteur maxime de 150mm.
Pieds réglables.
Bacs gastronor comme optionel.

BM357

BM359

BM358

Model	(mm)	(GN 1/1 pans)	C		(W)	
BM357	430x640x300	1XGN1/1-150	30ºC-90ºC	Digital	1.500	230V
BM358	750x640x300	2XGN1/1-150	30ºC-90ºC	Digital	2.000	230V
BM359	1.100x640x300	3xGN1/1-150	30ºC-90ºC	Digital	2.000	230V

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO CHANGE MATERIAL & SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE

FIMPEX
Praceta D. Nuno Álvares Pereira 10 – 20 AM
4450-218 Matosinhos - Portugal
Telf./ Fax.: (+351) 220 991 488
E-mail: geral@fimpex.pt
Web: www.fimpex.pt

COPYRIGHT FIMPEX