

PRODUCT CATALOGUE

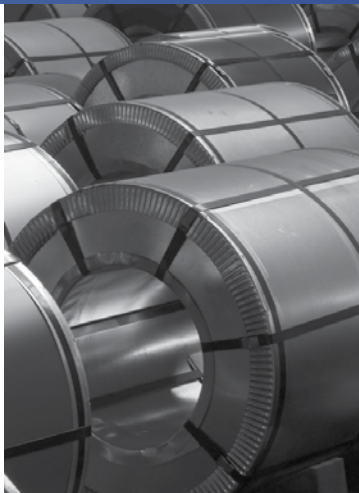
Every Professional's Choice!



<http://www.omegaone.gr> email: info@omegaone.gr

Tel: 0030 2103472270 Fax: 0030 2103476037







PRODUCTS

HEATED



BAIN MARIES ON CUPBOARDS

- With Vitrine
- With Sneeze Guard
- Without Vitrine

PORTABLE BAIN MARIES

- With Vitrine
- With Sneeze Guard
- Without Vitrine

HEATING ELEMENTS HEATED CUPBOARDS

ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ

- Με βιτρίνα
- Με sneeze guard
- Χωρίς βιτρίνα

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ

- Με βιτρίνα
- Με sneeze guard
- Χωρίς βιτρίνα

ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ

PRODUCTS

HEATED



BAINS MARIE SUR ARMOIRE

- Avec vitrine
- Avec Sneeze Guard
- Sans vitrine

BAINS MARIE PORTABLES

- Avec vitrine
- Avec Sneeze Guard
- Sans vitrine

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ARMOIRES CHAUFFANTES

BAIN MARIES ON CUPBOARDS

- Mit Vitrine
- Mit Niesschutz
- Ohne Vitrine

TRAGBARES BAIN MARIES

- Mit Vitrine
- Mit Niesschutz
- Ohne Vitrine

HEIZELEMENTE BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE



Bains Marie On Cupboards With Vitrine

Technical Characteristics

- Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- Convertible Display Case Design easily modified for various applications
- All Glasses are 8mm thick
- Ergonomic designed double-wall sliding doors, insulated
- The temperature in the Bain Marie (max.90°C) and in the Heated Cupboard (max.72°C), are controlled by separate Touch Screen Thermostats
- Equipped with one halogen lamp per 1/1 Gastronorm pan
- Wet-well operation
- Available on Neutral or Heated Cupboard
- Maximum GN pan depth allowed: 150mm



BAINS MARIE ON CUPBOARDS WITH VITRINE ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΜΕ ΒΙΤΡΙΝΑ BAINS MARIE SUR PIED GASTRONORM AVEC VITRINE BAIN MARIE GASTRONORM MIT VITRINE				
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	HEATED CUPBOARD
MODEL	DIMENSIONS	PANS	RATED POWER	ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ
MODELE	DIMENSIONS	BACKS	ABSORPTION	ARMOIRES CHAUFFANTES
MODELL	ABMESSUNGEN	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG	BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE
M700	MM	GN 1/1	Kw/230V	
MFV711	1105x700x1310	3	2,39	
MFV714	1410x700x1310	4	2,52	
MFV718	1795x700x1310	5	3,25	
MIV711	1105x700x1310	3	4,24	•
MIV714	1410x700x1310	4	4,37	•
MIV718	1795x700x1310	5	5,10	•

• ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ
• ALL GLASSES ARE 8mm THICK
• TOUS LES VERRES SONT 8mm D'ÉPAISSEUR
• ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK



Επιδαπέδια Μπαϊν Μαρι Με Βιτρίνα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- Ευέλικτος σχεδιασμός βιτρίνας με δυνατότητα μετατροπής της ανάλογα με τη χρήση
- Τα κρύσταλλα είναι 8 χιλιοστά σε πάχος
- Εργονομικά σχεδιασμένες συρόμενες πόρτες διπλών τοιχωμάτων, μονωμένες
- Οι θερμοκρασίες του νερού στο Μπαϊν Μαρί (max.90°C) και στο Θερμαινόμενο Ερμάριο (max.72°C) ρυθμίζονται από ξεχωριστούς Θερμοστάτες με οθόνη αφής
- Εφοδιασμένα με μία λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- Λειτουργία Υγρού τύπου
- Διαθέσιμα με ουδέτερο ή θερμαινόμενο ερμάριο
- Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm



Bains Marie Sur Pied Gastronorm Avec vitrine

Caracteristiques techniques

- Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- Vitrine de type modulaire, adaptable à chaque situation spécifique
- Tous les verres sont 8mm d'épaisseur
- Portes coulissantes à double paroi ergonomiques, isolées
- Les températures du bain marie (max. 90°C) et dans l'armoire (max. 72°C) sont contrôlées indépendamment par des thermostats à écran tactile
- Équipés d'une lampe halogène par cuvette Gastronorme 1/1
- Fonctionnement par principe de puits à eau
- Disponibles sur des armoires chauffantes ou neutres
- Profondeur de cuvette GN maximum : 150mm



Bain Marie Gastronorm mit Vitrine

Technische Daten

- Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas.
- Konvertierbare Vitrine für die unterschiedlichsten Anforderungen.
- Alle Gläser sind 8mm dick
- Ergonomische, doppelwandige, isolierte Schiebetüren
- Die Temperaturen im Wasserbad (max. 90°C) und dem beheizten Arbeitsschrank (max. 72°C) werden separat über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- Ausgestattet mit einer Halogen-Lampe pro 1/1 Gastronormbehälter
- Nassaufstellung
- Verfügbar auf neutralem oder beheiztem Arbeitsschrank
- Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm



Bains Marie On Cupboards With Sneeze Guard

Technical Characteristics

- Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- Ergonomic designed double-wall, insulated sliding doors
- The temperature in the Bain Marie (max.90°C) and in the Heated Cupboard (max.72°C), are controlled by separate Touch Screen Thermostats
- Equipped with one halogen lamp per 1/1 Gastronorm pan
- Wet-well operation
- Available on Neutral or Heated Cupboard
- Maximum GN pan depth allowed: 150mm
- Available with single or double Sneeze Guard



✓ ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ
 ✓ ALL GLASSES ARE 8mm THICK
 ✓ TOUS LES VERRES SONT 8mm D'ÉPAISSEUR
 ✓ ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK



Bains Marie Sur Pied Gastronorm Avec Sneeze Guard

Caracteristiques techniques

- Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- Portes coulissantes à double paroi ergonomiques, isolées
- Les températures du bain marie (max. 90°C) et dans l'armoire (max. 72°C) sont contrôlées indépendamment par des thermostats à écran tactile
- Équipés d'une lampe halogène par cuvette Gastronorme 1/1
- Fonctionnement par principe de puits à eau
- Disponibles sur des armoires chauffantes ou neutres
- Profondeur de cuvette GN maximum : 150mm
- Disponible avec simple ou double Sneeze Guard



BAINS MARIE ON CUPBOARDS SNEEZE GUARD ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ SNEEZE GUARD BAINS MARIE SUR PIED GASTRONORM AVEC SNEEZE GUARD BAIN MARIE GASTRONORM MIT SNEEZE GUAR					
MONTEAO	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	SNEEZE GUARD	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	HEATED CUPBOARD
MODEL	DIMENSIONS	SNEEZE GUARD	PANS	RATED POWER	ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ
MODELE	DIMENSIONS	SNEEZE GUARD	BACKS	ABSORPTION	ARMOIRES CHAUFFANTES
MODELL	ABMESSUNGEN	SNEEZE GUARD	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG	BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE
M700	MM		GN 1/1	Kw/230V	
MVV711	1105x700x1310	SINGLE	3	2,39	
MVV714	1410x700x1310	SINGLE	4	2,52	
MVV718	1795x700x1310	SINGLE	5	3,25	
MJV711	1105x700x1310	SINGLE	3	4,24	•
MJV714	1410x700x1310	SINGLE	4	4,37	•
MJV718	1795x700x1310	SINGLE	5	5,10	•
MQV711	1105x700x1310	DOUBLE	3	2,39	
MQV714	1410x700x1310	DOUBLE	4	2,52	
MQV718	1795x700x1310	DOUBLE	5	3,25	
MRV711	1105x700x1310	DOUBLE	3	4,24	•
MRV714	1410x700x1310	DOUBLE	4	4,37	•
MRV718	1795x700x1310	DOUBLE	5	5,10	•



Επιδαπέδια Μπαϊν Μαρι Με Sneeze Guard

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- Εργονομικά σχεδιασμένες συρόμενες πόρτες διπλών τοιχωμάτων, μονωμένες
- Οι θερμοκρασίες του νερού στο Μπαϊν Μαρί (max.90°C) και στο Θερμαινόμενο Ερμάριο (max.72°C) ρυθμίζονται από ξεχωριστούς Θερμοστάτες με οθόνη αφής
- Εφοδιασμένα με μία λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- Λειτουργία Υγρού τύπου
- Διαθέσιμα με ουδέτερο ή θερμαινόμενο ερμάριο
- Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm
- Διατίθενται με μονό ή διπλό Sneeze Guard



Bain Marie Gastronorm mit Niesschutz

Technische Daten

- Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas
- Ergonomische, doppelwandige, isolierte Schiebetüren
- Die Temperaturen im Wasserbad (max. 90°C) und dem beheizten Arbeitsschrank (max. 72°C) werden separat über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- Ausgestattet mit einer Halogen-Lampe pro 1/1 Gastronormbehälter
- Nassaufstellung
- Verfügbar auf neutralem oder beheiztem Arbeitsschrank
- Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm
- Erhältlich mit Single oder Double Sneeze Guard



Bains Marie On Cupboards Without Vitrine

Technical Characteristics

- ▶ Ergonomic designed double-wall, insulated sliding doors
- ▶ The temperature in the Bain Marie (max.90°C) and in the Heated Cupboard (max.72°C), are controlled by separate Touch Screen Thermostats
- ▶ Wet-well operation
- ▶ Available on Neutral or Heated Cupboard
- ▶ Maximum GN pan depth allowed: 150mm



BAINS MARIE ON CUPBOARDS WITHOUT VITRINE ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΧΩΡΙΣ ΒΙΤΡΙΝΑ BAINS MARIE SUR PIED GASTRONORM SANS VITRINE BAIN MARIE GASTRONORM OHNE VITRINE				
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	HEATED CUPBOARD
MODEL	DIMENSIONS	PANS	RATED POWER	ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ
MODELE	DIMENSIONS	BACKS	ABSORPTION	ARMOIRES CHAUFFANTES
MODELL	ABMESSUNGEN	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG	BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE
M700	MM	GN 1/1	Kw/230V	
MDV711	1105x700x860	3	2,39	
MDV714	1410x700x860	4	2,52	
MDV718	1795x700x860	5	3,25	
MHV711	1105x700x860	3	4,24	•
MHV714	1410x700x860	4	4,37	•
MHV718	1795x700x860	5	5,10	•



Επιδαπέδια Μπαίν Μαρι Χωρίς Βιτρίνα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Εργονομικά σχεδιασμένες συρόμενες πόρτες διπλών τοιχωμάτων, μονωμένες
- ▶ Οι θερμοκρασίες του νερού στο Μπαίν Μαρί (max.90°C) και στο Θερμαινόμενο Ερμάριο (max.72°C) ρυθμίζονται από ξεχωριστούς Θερμοστάτες με οθόνη αφής
- ▶ Λειτουργία Υγρού τύπου
- ▶ Διαθέσιμα με ουδέτερο ή θερμαινόμενο ερμάριο
- ▶ Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm



Bains Marie Sur Pied Gastronorm Sans vitrine

Caracteristiques techniques

- ▶ Portes coulissantes à double paroi ergonomiques, isolées
- ▶ Les températures du bain marie (max. 90°C) et dans l'armoire (max. 72°C) sont contrôlées indépendamment par des thermostats à écran tactile
- ▶ Fonctionnement par principe de puits à eau
- ▶ Disponibles sur des armoires chauffantes ou neutres
- ▶ Profondeur de cuvette GN maximum : 150mm



Bain Marie Gastronorm ohne Vitrine

Technische Daten

- ▶ Ergonomische, doppelwandige, isolierte Schiebetüren
- ▶ Die Temperaturen im Wasserbad (max. 90°C) und dem beheizten Arbeitsschrank (max. 72°C) werden separat über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- ▶ Nassaufstellung
- ▶ Verfügbar auf neutralem oder beheiztem Arbeitsschrank
- ▶ Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm



Portable Bain Maries With Vitrine

Technical Characteristics

- › Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- › Convertible Display Case Design easily modified for various applications
- › Equipped with one halogen lamp per 1/1 GN pan
- › Wet-well operation
- › Construction from stainless steel AISI 304 18/8-10
- › The temperature in the Bain Marie (max.90°C) is controlled by a Touch Screen Thermostats
- › Maximum GN pan depth allowed: 150mm
- › Touchscreen thermostat



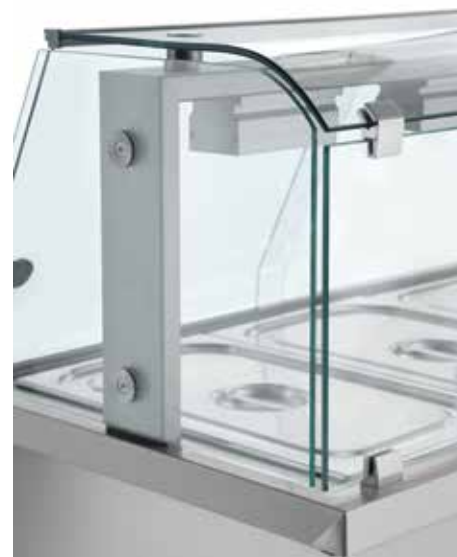
✓ ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ
✓ ALL GLASSES ARE 8mm THICK
✓ TOUS LES VERRES SONT 8mm D'ÉPAISSEUR
✓ ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK



Bains Marie Portable Avec Vitrine

Caracteristiques Techniques

- › Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- › Vitrine de type modulaire, adaptable à chaque situation spécifique
- › Équipés d'une lampe halogène par cuvette GN 1/1
- › Fonctionnement par principe de puits à eau
- › Fabrication en inox AISI 304 18/8-10
- › La température du bain marie (max. 90°C) est contrôlée par un thermostat à écran tactile
- › Profondeur de cuvette GN maximum: 150mm
- › Thermostat à écran tactile



PORTABLE BAIN MARIES WITH VITRINE ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΜΕ ΒΙΤΡΙΝΑ BAINS MARIE PORTABLE AVEC VITRINE MOBILE BAIN-MARIES MIT VITRINE

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	PANS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	BACKS	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG
M650	mm	GN 1/1	KW/230V
MBV67	760x630x710	2	2,26
MBV610	1080x630x710	3	2,39
MBV614	1410x630x710	4	2,52



Επιτραπέζια Μπαίν Μαρι Με Βιτρίνα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- › Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- › Ευελικτος σχεδιασμός βιτρίνας με δυνατότητα μετατροπής της ανάλογα με τη χρήση
- › Εφοδιασμένο με μία λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- › Λειτουργία Υγρού τύπου
- › Κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- › Οι θερμοκρασίες του νερού στο Bain Marie (max.90°C) ρυθμίζεται από Θερμοστάτη με οθόνη αφής
- › Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm
- › Θερμοστάτης με οθόνη αφής



Mobile Bain-Maries mit Vitrine

Technische Daten

- › Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas
- › Konvertierbare Vitrine für die unterschiedlichsten Anforderungen
- › Ausgestattet mit einer Halogen-Lampe pro 1/1 Gastronormbehälter
- › Nassaufstellung
- › Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 18/8-10
- › Die Temperatur im Wasserbad (max. 90°C) wird über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- › Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm
- › Touchscreen-Thermostat



Portable Bain Maries With Sneeze Guard

Technical Characteristics

- Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- Equipped with one halogen lamp per 1/1 GN pan
- Wet-well operation
- The temperature in the Bain Marie (max.90°C) is controlled by a Touch Screen Thermostats
- Maximum GN pan depth allowed: 150mm
- Touchscreen thermostat
- Available with single or double Sneeze Guard



✓ ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ
✓ ALL GLASSES ARE 8mm THICK
✓ TOUS LES VERRES SONT 8mm D'ÉPAISSEUR
✓ ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK



Bains Marie Portable Avec Sneeze Guard

Caracteristiques Techniques

- Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- Équipés d'une lampe halogène par cuvette GN 1/1
- Fonctionnement par principe de puits à eau
- La température du bain marie (max. 90°C) est contrôlée par un thermostat à écran tactile
- Profondeur de cuvette GN maximum: 150mm
- Thermostat à écran tactile
- Disponible avec simple ou double Sneeze Guard



PORTABLE BAIN MARIES SNEEZE GUARD ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΝΕΕΖΕ ΓΟΥΑΡD BAINS MARIE PORTABLE AVEC SNEEZE GUARD MOBILE BAIN-MARIES MIT SNEEZE GUARD				
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	SNEEZE GUARD	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	SNEEZE GUARD	PANS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	SNEEZE GUARD	BACKS	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	SNEEZE GUARD	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG
M650	mm		GN 1/1	KW/230V
MEV67	760x630x710	SINGLE	2	2,26
MEV610	1080x630x710	SINGLE	3	2,39
MEV614	1410x630x710	SINGLE	4	2,52
MSV67	760x630x710	DOUBLE	2	2,26
MSV610	1080x630x710	DOUBLE	3	2,39
MSV614	1410x630x710	DOUBLE	4	2,52



Επιτραπέζια Μπαίν Μαρι Με Sneeze Guard

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- Εφοδιασμένο με μία λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- Λειτουργία Υγρού τύπου
- Οι θερμοκρασίες του νερού στο Bain Marie (max.90°C) ρυθμίζεται από Θερμοστάτη με οθόνη αφής
- Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm
- Θερμοστάτης με οθόνη αφής
- Διατίθενται με μονό ή διπλό Sneeze Guard



Mobile Bain-Maries mit Niesschutz

Technische Daten

- Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas
- Ausgestattet mit einer Halogen-Lampe pro 1/1 Gastronormbehälter
- Nassaufstellung
- Die Temperatur im Wasserbad (max. 90°C) wird über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm
- Touchscreen-Thermostat
- Erhältlich mit Single oder Double Sneeze Guard



Portable Bain Maries Without Vitrine

Technical Characteristics

- Wet-well operation
- Construction from stainless steel AISI 304 18/8-10
- The temperature in the Bain Marie (max.90°C) is controlled by a Touch Screen Thermostats
- Maximum GN pan depth allowed: 150mm
- Touchscreen thermostat



Bains Marie Portable Sans vitrine

Caracteristiques Techniques

- Fonctionnement par principe de puits à eau
- Fabrication en inox AISI 304 18/8-10
- La température du bain marie (max. 90°C) est contrôlée par un thermostat à écran tactile
- Profondeur de cuvette GN maximum: 150mm
- Thermostat à écran tactile

PORTABLE BAIN MARIES WITHOUT VITRINE ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΧΩΡΙΣ ΒΙΤΡΙΝΑ BAINS MARIE PORTABLE SANS VITRINE MOBILE BAIN-MARIES OHNE VITRINE			
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	PANS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	BACKS	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG
M650	mm	GN 1/1	KW/230V
MAV67	760x630x265	2	2,00
MAV610	1080x630x265	3	2,00
MAV614	1410x630x265	4	2,00



Heating Elements

Technical Characteristics

- Construction from stainless steel AISI 304 18/8-10
- Designed according to Gastronorm standards, featuring one halogen lamp per 1/1 GN pan
- Flat-box packaging
- Easy installation on Disassembled Gantries



Éléments Chauffants

Caracteristiques techniques

- Fabrication en inox AISI 304 18/8-10
- Conçu dans le respect des normes Gastronorm, avec une lampe halogène par cuvette GN 1/1
- Livré dans des boîtes compactes
- Installation simple sur les étagères du chef double.

HEATING ELEMENTS • ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ÉLÉMENTS CHAUFFANTS • HEIZELEMENTE			
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΑΜΠΕΣ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	LAMPS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	LAMPES	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	LAMPEN	ELEKTRISCHE LEISTUNG
	mm	No	KW/230V
XWH11	950x122x60	3	0,39
XWH14	1252x122x60	4	0,52
XWH16	1452x122x60	5	0,65
XWH19	1752x122x60	6	0,78



Επιτραπέζια Μπαϊν Μαρί Χωρίς Βιτρίνα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Λειτουργία Υγρού τύπου
- Κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- Οι θερμοκρασίες του νερού στο Bain Marie (max.90°C) ρυθμίζεται από Θερμοστάτη με οθόνη αφής
- Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm
- Θερμοστάτης με οθόνη αφής



Mobile Bain-Maries ohne Vitrine

Technische Daten

- Nassaufstellung
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 18/8-10
- Die Temperatur im Wasserbad (max. 90°C) wird über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm
- Touchscreen-Thermostat



Θερμαντικά Στοιχεία

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- Σχεδιασμένα σύμφωνα με το πρότυπο Gastronorm, διατίθενται με μία λάμπα αλογόνου για κάθε λεκάνη GN 1/1
- Συσκευασία Flat-box
- Εύκολη τοποθέτηση στα Λυόμενα επιτραπέζια Ράφια



Heizelemente

Technische Daten

- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 18/8-10.
- Nach Gastronom-Standards konzipiert, mit Halogen-Lampe über jedem Gastronom-Behälter
- In flacher Verpackung
- Einfache Installation auf jedem demontierten Aufsatzbord



Heated Cupboards

Technical Characteristics

- › Constructed of AISI304 Stainless Steel 18/8-10
- › Ergonomic designed double-wall, insulated sliding doors
- › The Temperature (max 72°C) is controlled via a Touchscreen Thermostat
- › Fan assisted heating
- › Touchscreen thermostat
- › Available with an upstand or without the work-top



HEATED CUPBOARDS • ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ ARMOIRES CHAUFFANTES • BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE		
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	ELEKTRISCHE LEISTUNG
	mm	kW/230V
GES711	1100x700x860	1,45
GES714	1390x700x860	1,45
GES716	1600x700x860	1,85
GES719	1890x700x860	1,85



Armoires Chauffantes

Caracteristiques techniques

- › Fabrication en inox AISI 304 18/8-10
- › Portes coulissantes à double paroi ergonomiques, isolées
- › La température (max 72°C) est contrôlée par un thermostat à écran tactile
- › Chauffage assisté par ventilateur
- › Thermostat à écran tactile
- › Disponible avec dosseret ou sans surface de travail



Θερμοερμάρια

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- › Κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- › Εργονομικά σχεδιασμένες συρόμενες πόρτες διπλών τοιχωμάτων, μονωμένες
- › Η θερμοκρασία λειτουργίας (max. 72°C), ρυθμίζεται μέσω θερμοστάτη με οθόνη αφής
- › Λειτουργία με θερμαντικό στοιχείο & ανεμιστήρα
- › Θερμοστάτης με οθόνη αφής
- › Διαθέσιμα με υπερύψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας



Beheizte Geschirrschränke

Technische Daten

- › Konstruktion aus Edelstahl AISI304 18/8-10
- › Ergonomische, doppelwandige, isolierte Schiebetüren
- › Die Temperatur (max. 72°C) wird über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- › Gebläseunterstützte Beheizung
- › Touchscreen-Thermostat
- › Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte

