

# Max Pro<sup>®</sup>

Foodwarming Systems



## Max Pro FOODWARMERS

- Ⓝ **SPIJZENWARMHOUDAPPARAAT - fraai uiterlijk door compacte roestvrijstalen vormgeving, met roestvrijstalen waterpannen en bain-marie potten (4,5 lit.), iedere pot met afzonderlijke thermostaat en controlelampje, temperatuurbereik max. 90°C**
- ⓔ **FOOD WARMER - compact and attractive design in stainless steel, with stainless steel water pans and bain-marie pots of 4,5 lit., separate heating regulation for each pot by thermostat and pilot light, temperature max. 90°C**
- ⓕ **CHAUFFE-METS - mise en forme compacte et attractive en acier inox, avec bacs et bain-maries en inox (capacité 4,5 lit.), chauffage réglé avec thermostat par bain marie et voyant à èau lumineux, température max. 90°C**
- ⓓ **SPEISENWARMHALTERGERÄT - kompakte und attraktive Formgestaltung in CNS, mit CNS Wasserpfannen und Einsatztöpfen (Inhalt 4,5 Lit.), jeden Topf hat eine regulierbare Heizung mittels einer Thermostat und Kontroll Lampe, Temperatur max. 90°C**

No.	pannen/pans/bain-marie/Töpfe	cm	V	W	EURO
*921.451	1	29(H)x26x29	230	250	209,00
*921.452	2	29(H)x50x29	230	500	409,00
*921.453	3	29(H)x77x29	230	750	570,00
*921.454	4	29(H)x50x50	230	1000	725,00
861.110	<b>BAIN-MARIE POT met deksel/POT with lid/POT avec couvercle/TOPF mit Deckel</b>				19,35
		20,8(H)x21,6 Ø			