

Bain Marie Topf

Suppenmarmite, aus Edelstahl, hochglänzend, mit Deckel

Bain Marie Pot

stainless steel, mirror polished finish, complete with lid.



Art-Nr. Part No.	Höhe Height cm	passend zu Matches	Preis €
7087/420	17,5	4,2 l	25,—

Einsatz für zwei Bain Marie Töpfe (7087)

aus Edelstahl, hochglänzend, zur Umrüstung von Chafing Dishes in eine Suppenstation

Lid to take 2 Bain Marie Pots

stainless steel, mirror polished finish, for use in chafing dish as soup station



Art-Nr. Part No.	GN	∅ Loch ∅ Hole cm	Preis €
7089/530	1/1	18 cm	23,50

Sauceneinsatz GN 1/3

aus Edelstahl 18/10, die Einsätze berühren in Saladetten nicht den Kühlboden, die Saucen gefrieren nicht

GN 1/3 Salad Dressing Set

18/10 stainless steel



Art-Nr. Part No.	GN	Höhe Height cm	∅ dia. cm	Preis €
Einsatzblech GN 1/3 (325 x 176 mm): / Tray GN 1/3 (325 x 176 mm):				
7053/013	1/3			12,50

Saucenopf für Saladette (Preis einzeln): / Round container for salad dressing set (priced each):					
7053/105		10,5	10	0,8 l	17,50

Saucenopf für Chafing Dish (Preis einzeln): / Round container for chafing dishes (priced each):					
7053/085		8,5	10	0,65 l	16,—

Einsatz für Eier

für alle Chafing Dish GN 1/1, aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, 35 mm Lochdurchmesser, hält 38 gekochte Eier über längere Zeit warm

Boiled Egg Frame

suits all GN 1/1 Chafing Dishes 18/10 stainless steel, 35 mm holes, keeps 38 eggs warm



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Breite Width cm	Höhe Height cm	Preis €
7047/038	47	28,5	3	49,—

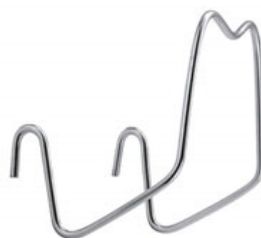
passend in alle Edelstahl-Behälter GN 1/1 (ab 40 mm Tiefe)
suitable for all GN 1/1 containers (4 cm and deeper)

Deckelablage für Chafing Dish

aus verchromtem Stahldraht, geeignet für u.a. für Chafing Dish 7062, 7085, 7092, 7096 und handelsübliche, zum Einhängen in den Chafing Dish-Rahmen

Lid holder for Chafing Dish

chrome plated wire, suitable for e.g. 7062, 7085, 7092, 7096



Art-Nr. Part No.	Breite Width cm	Preis €
7081/001	16 cm	2,90