





## BAGNOMARIA BM700 E BM900





 **Bagnomaria elettrico per cucine gastronomiche.**  
Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di dispositivo automatico per il controllo della temperatura.  
Disponibile in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.

 **Electric bain-marie for gastronomic pans.**  
Made of stainless steel AISI 304 and fitted with automatic device to control the temperature.  
Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.

 **Bain-maria eléctrico para cocinas gastronómicas.**  
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y equipado con un dispositivo automático de control de la temperatura.  
Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.

 **Bain-marie électrique pour cuisines gastronomiques.**  
Construit en acier inox AISI 304 et équipé d'un dispositif de contrôle automatique de la température.  
Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.


 **Elektrisches Wassbad für Gastronomie-Belücker.**  
Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit automatischer Temperaturkontrolle.  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.


 **Banhos-maria elétricos para cozinhas Gastronômicas.**  
Construídos em aço inox AISI 304 e dotados de dispositivo automático para o controle de temperatura.  
Disponíveis em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.


				
<b>BM700</b>	cm 40 x 70 x 85h	kg 36	6	kW 1,75
<b>BM900</b>	cm 40 x 90 x 85h	kg 42	8	kW 1,75


## BANCO NEUTRO NE700 E NE900





 **Banco neutro da affiancare al cuocipana serie CP, al bagnomaria serie BM ed alle piastre ad induzione PI. Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno.**  
Disponibile in due versioni: profondità 700mm o profondità 900mm.

 **Plain counter to be used side by side to CP pasta cookers, to BM bain-marie and to PI induction plates. Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf.**  
Available in two versions: 700mm of depth or 900 mm of depth.

 **Mesa simple que se usa colocada al lado del cuocipana CP, del bain-maria BM y de las placas a inducción PI. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior.**  
Disponible en dos versiones: 700 mm de profundidad o de 900 mm de profundidad.

 **Plat de travail à placer à côté du cuiseur à pâtes CP, du bain-marie BM et des plaques à induction PI. Fabriqué en acier inox AISI 304 et avec une étagère interne.**  
Disponible en deux versions: 700mm de profondeur ou 900 mm de profondeur.

 **Neutrale Theke für Kombination mit Teigwarenkoche Serie CP, elektrischen Wassbad Serie BM und den Induktionsplatten PI. Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem Intercom Abteilchen.**  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

 **Plano neutro para ser associado aos cozedores de massa série CP, aos banhos-marias série BM e aos cooktops por indução PI. Construído em aço inox AISI 304 e dotado de prateleira interna.**  
Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

		
<b>NE700</b>	cm 40 x 70 x 85h	kg 27
<b>NE900</b>	cm 40 x 90 x 85h	kg 32

  
**ITALGI**

**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)

