

Flexy Line Drop-in-Funktionen

HEISS - 82% weniger Aufwärmzeit!* Sparen Sie Energie und Kosten, aber niemals an der Auswahl. Bain-Maries von Electrolux Professional für alle Ihre heißen Speisen.

Bain-Maries mit Luftventilation, nachhaltig und kosteneffektiv



Kein Wasser mehr

Bain-Maries, wie man sie noch nie gesehen hat. Sie benötigen kein Wasser mehr und reduzieren dadurch die Betriebskosten. Gleichzeitig werden die Installation und Wartung vereinfacht.

Augenblickliche Hitze

Reduzieren Sie den Energieverbrauch und die Aufwärmzeit. Jetzt sind Sie schon in 16 Minuten startklar!

KALT - Halten Sie Ihre frischen Lebensmittel mit einer Vielzahl von Kühlfunktionen optimal kühl – von Salaten und Käse bis hin zu Wurstwaren und Obst.

Vitrinen für kalte Speisen, angeschrägt für optimale Sicht



Kaltbrunnen-Funktionen für konstante & gleichmäßige Kühltemperaturverteilung



Sparen Sie bis zu 407€/Jahr*

- **Bis zu 90% Energieeinsparung** beim Aufwärmen
- **Bis zu 35% Energieeinsparung** während des Betriebs!

Electrolux Professional Bain-Maries mit Luftventilation verbrauchen täglich weniger Energie als Electrolux Professional Heißwasser-Bain-Maries
*Berechnung basierend auf Betriebskosten, gemäß Afnor-Testverfahren. Daten verfügbar im April 2020. (EU-Durchschnittsenergiekosten von 0,21 €/kWh).

HEISS	1 GN	2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Bainmarie, trocken, ventiliert	X	X	X	X	X	X
Bainmarie, feucht, Becken durchgehend			X	X	X	X
Bainmarie, feucht, Becken getrennt		X	X	X		
Temperiertes Glas	X	X	X	X	X	X

KALT	1 GN	2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Becken, statisch gekühlt	X	X	X	X	X	X
Becken, statisch gekühlt, Bodenventilator		X	X	X	X	X
Becken, ventiliert		X	X	X	X	
Becken, ventiliert, 2 Ablagen		X	X	X	X	
Platte CNS	X	X	X	X	X	X
Vitrine, flach, 4 Std		X	X	X	X	
Vitrine, Compact		X	X	X		
Platte QUARZ	X	X	X	X	X	X