



Appareils de maintien au chaud

•
Warming equipments

Une gamme d'appareils compacts pour les cuisines professionnelles.

A range of compact appliances for professional kitchens.



Les chauffe-chocolat / sauce, pour une garniture simple et rapide des crêpes et gaufres.

- Maintien au chaud des préparations
- Réglage précis de la température
- Utilisation pour des préparations sucrées ou salées
- Une bouteille « 3 becs verseurs » pour les préparations liquides type sauce tomate, caramel.

Topping warmers, for an easy and quick spreading of your toppings.

- Keep your preparation warm
- Precise temperature set up
- For savory or sweet sauces
- The "3 spouts lead bottle" for liquid sauces like ketchup, caramel.



Les bains-marie, pour un maintien au chaud des préparations.

- Maintien au chaud des préparations
- Réglage précis de la température
- Format compact pour s'intégrer sur un plan de travail
- Manutention et vidange faciles grâce aux poignées latérales

Bains-marie, to keep your sweet or salty preparations warm.

- Keep your preparation warm
- Precise temperature set up
- Compact in size, fits perfectly on your work surface
- Easy handling and draining of the bain marie thanks to the handles



Le cuiseur à œufs, pour une cuisson des œufs simple et maîtrisée sur les buffets hôteliers.

- Cuisson jusqu'à 8 œufs en simultané
- Mise en route rapide
- 3 icônes de recommandation du temps de cuisson sur la façade de l'appareil
- Manutention et vidange faciles grâce aux poignées latérales

Egg boiler, simple and easy to manage egg cooking on breakfast buffets.

- Simultaneous cooking of up to 8 eggs
- Quick start up
- 3 pictograms for recommended cooking time on the front of the appliance
- Easy handling and draining thanks to the lateral handles

CHAUFFE CHOCOLAT - CHAUFFE SAUCE TOPPING WARMERS

- Normes européennes CE
- Châssis en inox
- Thermostat(s) réglable(s)
- Interrupteur(s) marche/arrêt avec voyant(s) de mise sous tension
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Thermostatic control
- On/Off switch with power light(s)
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

+ 1 bouteille 1 L avec bouchon 3 becs verseurs fournie

+ 1 L plastic bottle with a 3 spouts lead included

DIAMÈTRE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
DIAMETER	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
9 cm	170 W	220-240 V	2,4 kg	156 x 224 x 200 mm	BECIC1
9 cm	2 x 170 W	220-240 V	3,9 kg	272 x 224 x 200 mm	BECIC2
9 cm	3 x 170 W	220-240 V	5,3 kg	397 x 224 x 200 mm	BECIC3



BAINS-MARIE BAINS MARIE

- Normes européennes CE
- Châssis en inox
- Thermostat réglable de 30 °C à 100 °C
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin de mise sous tension
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Bacs gastronormes non fournis
- Compatibles avec bacs GN 1/6 et GN 1/3

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Adjustable thermostat from 30 °C to 100 °C
- On/Off switch with power light
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Gastronorm containers not supplied
- Compatible with GN 1/6 and GN 1/3



MODÈLE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
MODEL	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
2-GN 1/6	800 W	220-240 V	6,5 kg	494 x 203 x 225 mm	BECIF2
3-GN 1/6	800 W	220-240 V	7,5 kg	654 x 203 x 225 mm	BECIF3
4-GN 1/6	800 W	220-240 V	9,0 kg	814 x 203 x 225 mm	BECIF4

CUISEUR À ŒUFS EGG BOILER

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Thermostat réglable de 30 °C à 100 °C
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Bac gastronorm en inox d'une contenance de 4 L
- 2 poignées, 1 couvercle de rangement

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Adjustable thermostat from 30 °C to 100 °C
- On/Off switch with power light
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- 4 L Gastronorm stainless steel containers supplied
- 2 handles, 1 storage cover

+ 8 paniers à oeufs fournis

+ 8 egg boiler baskets supplied

PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	NOMBRE DE PANIERS	CODE
POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	QTTY OF BASKETS	CODE
1 250 W	220-240 V	6,0 kg	239 x 245 x 445 mm	8	BECIE1



Notre recette Our recipe

SAUCE CHOCOLAT « MAISON » HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE

Ingrédients

250 gr chocolat noir finement haché
200 gr de crème fraîche liquide
20 gr de beurre

Préparation

10 min

Cuisson

5/10 min

Ingredients

250 gr semisweet dark chocolate bars finely chopped
200 gr liquid fresh cream
20 gr butter

Prep time

10 min

Cook time

5/10 min

Préparation

Chauffez la crème liquide à la casserole ou au four micro-ondes jusqu'à ébullition. Dans un récipient mélanger le chocolat et la crème puis remuer doucement pour faire fondre le chocolat. Incorporez une noix de beurre afin d'obtenir une crème au chocolat bien lisse. Versez la sauce dans la bouteille du chauffe-chocolat, réglé sur 60°C.

Procedure

Heat the fresh cream in a saucepan or in the microwave. When the cream has come to a boil, remove from heat and pour over the chopped chocolate and stir until chocolate has all melted. Add a knob of butter and whisk until smooth. Pour the sauce into the bottle of the topping warmer, set to 60°C.



BOUTEILLE POUR CHAUFFE CHOCOLAT - CHAUFFE SAUCE 3 BECS VERSEURS

BOTTLE FOR TOPPING WARMER - 3 SPOUTS LEAD BOTTLE

Code ABM2

- Contenance : 1000 ml
- Capacity : 1 000 ml

- Conseillée pour préparations liquides
- Bouteille et bouchon en plastique alimentaire
- Bouchon à 3 becs verseurs
- Bouteille graduée

- Recommended for liquid preparations
- Plastic bottle & cap
- 3 spouts lead
- Graduated bottle



BACS GASTRONORMES EN INOX ET COUVERCLES

GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS AND LIDS

FORMAT DE BAC CONTENANCE PROFONDEUR			CODE BAC	CODE COUVERCLE MONOBLOC AVEC ENCOCHE
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE	SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE
1/6	2,4 l	150 mm	ABI2	ACH2
1/3	5,7 l	150 mm	ABI4	ACH4



PANIER À ŒUF

EGG BOILER BASKET

Code APO1

- Panier en inox
- Compatible avec le cuiseur à œuf Krampouz BECIE1
- Stainless steel egg boiler basket
- Designed for the egg boiler Krampouz BECIE1

