

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/bao-mara-3-x-gn-12-grifo-de-vaciado-y-cobertura-de-vidrio-p-53.html>

Baño maría 3 x GN 1/2 grifo de vaciado y cobertura de vidrio



precio	369.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10010044
Código del fabricante	10010044
Código EAN	4250928686800

Descripción del producto

Baño maría - 3 x GN 1/2 - grifo de vaciado y cobertura de vidrio

Calefacción bufé profesional con tres recipientes

Este aparato de calefacción buffet de **3** recipientes ha sido diseñado para un uso profesional, hace que los platos que permanezcan cálidos durante un periodo de tiempo más largo. El baño de agua está equipado con tres **GN 1/2**, junto con un grifo de desagüe, de manera que la operación se vuelve más conveniente.

Es un depósito calentador en el que se mantiene a una temperatura adecuada los alimentos colocados en los contenedores. El dispositivo cuenta con una robusta y alta fiabilidad. Esta hecho de acero de alta calidad, lo que hace que esté protegido contra la corrosión, y sea fácil de limpiar. Es un elemento de calefacción eficiente con una potencia de **1,3 kW** para el calentamiento rápido del agua - **max 90 ° C**, mientras que el termostato es responsable de mantener la temperatura seleccionada. La tapa de vidrio proporciona una protección adicional para los platos.

Sirve para mantener la comida caliente

Se cumplen con las altas exigencias propias de la gastronomía

Hecho de acero inoxidable de alta calidad

La temperatura se puede ajustar por medio de un dispositivo completamente automático para mantener una temperatura constante (**max 90 ° C**)

Fácil manejo y limpieza

Incluye **3** recipientes **GN 1/2** con una profundidad de **100 mm** con tapas

Estamos convencidos de la alta calidad y fiabilidad de nuestros equipos, por lo que cada producto está cubierto por una garantía a largo plazo.

Detalles técnicos:

Estado:**nuevo**

Tensión:**230 V / 50 Hz**

Potencia:**1,300 W**

Material:**acero inoxidable y vidrio de seguridad**

Rango de temperatura:**30 - 90 °C**

Temperatura máx. de calentamiento:**90 °C**

Cantidad de envases GN:**3**

Recipientes GN:1/2 con tapa; A: **100 mm**

Sistema de vaciado:**sí**

Dimensiones (LxAxA):**97 x 38,5 x 34 cm**

Peso:**16,7 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA):**101 x 45 x 26 cm**

Peso del envío:**19,9 kg**

