

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/bao-mara-3300-w-5-gn-a-gas-p-964.html>

Baño maría 3300 W 5 GN a gas



precio	372.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 dias
Número de catálogo	MP10011948
Código del fabricante	10011948
Código EAN	4062859008848

Descripción del producto

Baño maría 3300 W 5 GN a gas

El baño maría a gas para una amplia gama de platos calientes perfectamente presentados

El baño maría a gas es perfecto para mantener calientes varios platos durante más tiempo. En los **5 recipientes** Gastronorm estándar, todos los componentes de uno o varios platos, como carne, pescado, verduras, arroz, patatas y salsa, se pueden mantener a la temperatura deseada sin que se quemen. El calentador de alimentos cumple a la perfección con los requisitos que ha de cumplir el equipamiento para hostelería y es adecuado para uso en restaurantes, hoteles, comedores, bufés, bares, cafeterías, clínicas o residencias para personas mayores.

Potente calentador de alimentos del equipamiento de hostelería

El aparato de baño maría a gas funciona según el principio de convección: Una resistencia calienta el agua que se encuentra entre el dispositivo y los envases **GN**, de manera que el calor se transmite a los contenedores. Esto significa que incluso los alimentos más delicados no solo se pueden calentar eficazmente, sino también mantener calientes durante un largo período de tiempo sin peligro de que se quemen.

El baño maría impresiona por su gran volumen de llenado. Los **5 recipientes GN** con tapa tienen una profundidad de **150 mm**, y cada uno puede contener una gran cantidad de alimentos, que pueden calentarse o mantenerse calientes a la vez. Esto significa un inmenso ahorro de tiempo y es especialmente ventajoso a la hora de preparar grandes eventos o durante las horas punta en restaurantes, comedores y hoteles. Además, este dispositivo admite otras combinaciones de contenedores **GN** con distintos tamaños, siempre que su profundidad máxima sea de **150 mm**.

El eficaz elemento calefactor con una potencia de **3300 W** calienta rápidamente el agua hasta que esta alcanza la temperatura deseada. El termostato automático se activa mediante el mando giratorio, que permite un control preciso de la temperatura hasta los **100 °C**. El baño maría con funcionamiento a gas funciona con una mezcla de gas propano y/o butano a través de una conexión de gas **G31** con una presión máxima de **0,03 bares**.

El aparato de baño maría combina un diseño bien pensado y una carcasa robusta en un producto fiable y de mantenimiento sencillo. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resulta muy robusto y resistente a la corrosión. El material es inofensivo para la salud, fácil de limpiar gracias a su superficie extremadamente lisa y, por lo tanto, particularmente higiénico. El acero inoxidable también presenta una excelente resistencia a la fatiga y al impacto. Los pies de goma garantizan un soporte seguro y evitan arañazos en la superficie de apoyo.

Detalles técnicos:

Presión máx. [bar]:**0,03**
Tipo de gas:**400**
Cantidad de contenedores [uds.]:**5**
Material:**Acero inoxidable, placas de aluminio galvanizado**
Conexión para gas:**G31**
Profundidad del contenedor [mm]:**150**
Temperatura de calentamiento [°C]:**Temperatura ambiente + 100**
Encendido piezoeléctrico:**Sí**
Potencia total [W]:**3300**
Contenedor:**5**
Dimensiones (LxAxA) [cm]:**99 x 43 x 54**
Peso [kg]:**23**
Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**110 x 47 x 40**
Peso del envío [kg]:**28**

Contenido del envío:

Baño maría a gas

Puntos destacados:

Potente - con una potencia de 3300 W y una hasta 0,03 bares

- Versátil - gracias a los 5 recipientes GN, se pueden servir diferentes platos al mismo tiempo
- Seguro - mantener la comida caliente en el agua evita que se queme
- Limpio - limpieza sencilla gracias a sus superficies lisas
- Duradero - mano de obra de alta calidad y materiales robustos como acero inoxidable y placas de aluminio galvanizado G3/8"