

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/bao-mara-600-w-gn-1-1-sin-contenedor-grifo-de-vaciado-p-1325.html>



# Baño maría 600 W GN 1/1 Sin contenedor Grifo de vaciado

precio	<b>175.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10012615</b>
Código del fabricante	<b>10012615</b>
Código EAN	<b>4062859090362</b>

## Descripción del producto

### Baño maría 600 W GN 1/1 Sin contenedor Grifo de vaciado

#### El baño maría para mantener y conservar los platos calientes a la perfección

El baño maría de Royal Catering es perfecto para mantener calientes diversos platos. En la cubeta de este modelo se pueden insertar contenedores de diferentes tamaños, por ejemplo, un contenedor **GN 1/1 o dos GN 1/2**. Esto hace que sea muy versátil para mantener calientes todos los componentes de un plato, como carne, patatas y salsa sin que se quemen. El calentador de alimentos cubre de forma óptima las necesidades de la gastronomía de alto nivel, por lo que es adecuado para restaurantes, hoteles, comedores, buffets, bares, cafeterías, residencias o clínicas.

#### El potente baño maría de la gama de equipamiento para gastronomía

El baño maría industrial funciona mediante el principio de convección: una resistencia calienta el agua que se encuentra entre el dispositivo y los contenedores **GN**, de manera que el calor se transfiere a los alimentos. De esta forma, los alimentos más delicados no solo se pueden calentar eficazmente, sino que también se mantienen calientes durante largo tiempo sin peligro de que se quemen.

El recipiente de calentamiento convence por su gran volumen, y es apto para un recipiente **GN 1/1** (no suministrado). Esto supone un inmenso ahorro de tiempo y es especialmente ventajoso cuando se preparan grandes eventos o en horas punta en restaurantes, comedores y hoteles. Además, también se pueden introducir en el baño maría otros tamaños de recipientes GN con una profundidad de **150 mm** y combinarlos entre sí.

La potente resistencia de **600 W** calienta el agua rápidamente hasta alcanzar la temperatura deseada. El termostato automático se activa mediante un mando giratorio, que permite un control preciso de la temperatura en un rango de **30 - 80 °C**. Este baño maría también cuenta con un grifo de vaciado, lo que facilita el vaciado y la limpieza.

Este calentador para buffet combina un diseño bien pensado y una carcasa robusta en un producto fiable y de mantenimiento sencillo. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, es muy robusto y resistente a la corrosión. El material es inocuo para la salud, fácil de limpiar gracias a sus superficies lisas y particularmente higiénico. El acero inoxidable también presenta una larga vida útil y una alta resistencia a impactos. Los pies de goma garantizan un soporte seguro y evitan arañazos en la superficie de apoyo.

#### Detalles técnicos:

Tensión [V]: **230**

Potencia [W]: **600**

Material: **Acero inoxidable**

Cable de alimentación [m]: **1,1**

Rango de temperatura [°C]: **30 - 80**

---

Cantidad de contenedores[uds.]:**0**

Grifo de vaciado:**1**

Dimensiones (LxAxA) [cm]:**56 x 33.5 x 24**

Peso [kg]:**5.4**

Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**62.5 x 42.5 x 30**

Peso del envío [kg]:**6.5**

## **Contenido del envío:**

- Baño maría
- Manual de instrucciones

## **Datos importantes:**

- Eficiente - con una potencia de 600 W
- Versátil - apto para contenedores GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/3 etc. con una profundidad de 150 mm
- Seguro - el mantenimiento de la temperatura suave evita que los alimentos se quemen
- Higiénico - de limpieza fácil gracias a las superficies lisas de acero inoxidable
- Duradero - mano de obra de alta calidad y materiales robustos