

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/bao-mara-contenedores-gn-14-p-701.html>



Baño maría contenedores GN - 1/4

| | |
|-----------------------|----------------------|
| precio | 184.00 Euro |
| Disponibilidad | disponible |
| Tiempo de envío | 4 días |
| Número de catálogo | MP10010194 |
| Código del fabricante | 10010194 |
| Código EAN | 4260223026249 |

Descripción del producto

Baño maría contenedores GN - 1/4

Información del producto "Baño maría- 4 x GN 1/4"

Calentador de comida

Baño maría profesional **RCBM-1 / 4-150-GN** fue creado para la industria gastronómica, en la que es importante mantener constantemente la temperatura de los platos. Mejorará el trabajo en bares, hoteles, tiendas, comedores escolares y restaurantes.

Baño de gastronomía **RCBM-1 / 4-150-GN**

El modelo es multifuncional y puede calentar todas las partes de una comida al mismo tiempo, por ejemplo, salsa, gachas y carne. El bema contiene **4** recipientes GN **1/4** de **150 mm** de profundidad. El agua en el tanque de calentamiento no afecta el sabor ni el olor y protege el contenido de la quema. El control de temperatura tiene 6 grados. Los ajustes 1 a 3 (**50-70 ° C**) lo mantienen caliente, mientras que las opciones 4-6 (**80-95 ° C**) se usan para calentar los alimentos. La potencia de 1200 W afecta el logro efectivo del valor deseado.

La construcción del acero inoxidable de la más alta calidad es resistente al óxido, al daño y fácil de limpiar. El rendimiento y la funcionalidad del **RCBM-1 / 4-150-GN** serán apreciados por los chefs profesionales.

- Calentar y mantener calientes los alimentos.
- Carcasa de acero inoxidable
- Control de temperatura (50-95 ° C)
- Servicio intuitivo
- Fácil de limpiar
- 4 recipientes GN 1/4 incluidos

Detalles técnicos:

Estado: **nuevo**
 Tensión: **230 V**
 Potencia: **1200 W**
 Material: **acero inoxidable**
 Rango de temperatura: **50 ° C - 95 ° C**
 Cantidad de envases GN: **4**
 Recipientes GN: **1/4 con tapa, prof: 150 mm**
 Sistema de drenaje: **no**
 Dimensiones (LxAxA): **56 x 33,5 x 25 cm**
 Peso: **10,1 kg**
 Dimensiones del envío (LxAxA): **64 x 37 x 28 cm**

Peso del envío:**10,7 kg**

Contenido del envío:

- Baño maría
- 4 contenedores (GN) 1/4 con tapa
- Instrucciones de uso