

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



# Baño maría contenedores GN - 1/4

precio	<b>184.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10010194</b>
Código del fabricante	<b>10010194</b>
Código EAN	<b>4260223026249</b>

## 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