

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/bao-mara-contenedores-gn-16-p-700.html>



Baño maría contenedores GN 1/6

precio	235.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10010193
Código del fabricante	10010193
Código EAN	4260223026232

Descripción del producto

Baño maría contenedores GN 1/6

Información del producto "banio maria - 6 x GN 1/6"

Calentador de comida

Baño profesional 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 - características

El modelo es multifuncional y puede calentar todas las partes de una comida al mismo tiempo, por ejemplo, salsa, gachas y carne. El Baño contiene **6** recipientes **GN 1/6** 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 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

6 contenedores GN 1/6 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:**6**

Recipientes GN:**1/6 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:**11 kg**

Contenido del envío:

- Baño maría
- 6 contenedores (GN) 1/6 con tapa
- Instrucciones