

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/bao-mara-gn-11-sin-recipiente-grifo-de-vaciado-p-114.html>



# Baño maría GN 1/1 sin recipiente grifo de vaciado

precio	<b>138.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10010186</b>
Código del fabricante	<b>10010186</b>
Código EAN	<b>4260223026164</b>

## Descripción del producto

### Baño maría GN 1/1 sin recipiente grifo de vaciado

#### Aparato de calefacción para buffet con grifo

El aparato de calefacción para buffet con **grifo** ha sido diseñado para un uso profesional, hace que los platos permanezcan cálidos durante un periodo de tiempo más largo. Está equipado con un grifo, por lo que el uso se hace aún más conveniente.

Este aparato es un contenedor retenedor de calor eléctrico moderno, que se calienta por medio de agua. El agua se utiliza como portador de calor. De este modo, el calor se transfiere de forma óptima a los platos sin quemarlos. La temperatura del agua se puede ajustar en el rango **50 - 95 ° C**.

En este dispositivo se mantiene una temperatura adecuada de los alimentos colocados en los contenedores. El dispositivo se caracteriza por una construcción robusta y de alta fiabilidad. Hecho de acero de alta calidad, está protegido contra la corrosión, y es fácil de limpiar. Trabaja a un voltaje de entrada de **230 V y a 1200 W** de potencia. Se mantiene la temperatura deseada de los alimentos de una manera rápida y eficiente.

- Sirve para mantener la comida caliente
- Cumple con los altos requisitos aplicables a la restauración
- Hecho de acero inoxidable de alta calidad
- La temperatura se puede ajustar por medio de un dispositivo completamente automático para mantener una temperatura constante (**50 a 95 ° C**)
- Fácil mantenimiento y limpieza
- Con grifo

#### Detalles técnicos:

Estado: **nuevo**

Tensión: **230 V**

Potencia: **1,200 W**

Material: **acero inoxidable**

Rango de temperatura: **50 °C - 95 °C**

Cantidad de tapaderas GN 1/1: **tapaderas no incluidas**

Cantidad de envases GN: **envases no incluidos**

Recipientes GN: **compatible con envases con una profundidad de 150 mm**

**Sistema de vaciado: sí**

Dimensiones (LxAxA): **56 x 33 x 24,5 cm**

Peso: **7 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA): **64 x 37 x 28 cm**

Peso del envío: **7,8 kg**