

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/bao-mara-gn-12-recipiente-gn-11-grifo-de-vaciado-p-116.html>



## Baño maría GN 1/2 recipiente GN 1/1 grifo de vaciado

precio	<b>171.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10010188</b>
Código del fabricante	<b>10010188</b>
Código EAN	<b>4260223026188</b>

### Descripción del producto

#### Baño maría GN 1/2 recipiente GN 1/1 grifo de vaciado

Baño maría está diseñado para uso profesional, hace que la comida permanezca caliente durante un período prolongado de tiempo. Además baño maría está equipado con **2** recipientes GN **1/2** con tapas y grifo .

Baño maría es un contenedor eléctrico moderno que sostiene el calor, que se calienta con agua. El agua es el portador de calor. Por lo tanto, el calor se transfiere de forma óptima a los platos que no se pueden quemar. La temperatura del agua se puede ajustar entre **50 a 95 ° C**.

Bemar del Royal Catering tiene un depósito con calefacción mediante agua, donde la temperatura de los alimentos colocados en los recipientes se mantiene.

El dispositivo se caracteriza por una construcción robusta y de alta fiabilidad. La máquina es de acero de alta calidad, efectivamente protegido contra la corrosión. Es fácil de limpiar. Baño maría funciona con voltaje de entrada de **230 V** y da **1200 W** de potencia. Al comprar lo Usted reduce el costo de mantener la temperatura deseada de los alimentos de una manera rápida y eficiente.

#### Otras funciones de baño maría RCBM-1/2-150A-GN

- Mantener la temperatura de alimentos
- Cumple con las altas exigencias propias de la gastronomía
- Acero inoxidable de alta calidad
- La temperatura se puede ajustar por medio de un dispositivo totalmente automático para mantener una temperatura constante (50 a 95 ° C)
- Fácil manejo y limpieza
- Incluye 2 recipientes 1/2 GN con una profundidad de 150 mm y tapas
- Grifo

#### Detalles técnicos:

Estado:**nuevo**

---

Tensión:**230 V**  
Potencia:**1,200 W**  
Material:**acero inoxidable**  
Rango de temperatura:**50 °C - 95 °C**  
Cantidad de envases GN:**2**  
Recipientes GN:**1/2 con tapadera y altura de 150 mm**  
Sistema de vaciado:**sí**  
Dimensiones (LxAxA):**56 x 33,5 x 24 cm**  
Peso:**9,95 kg**  
Dimensiones del envío (LxAxA):**61,5 x 36,5 x 26 cm**  
Peso del envío:**10,7 kg**

### **Contenido del envío:**

- Baño maría
- 2 envases (GN) 1/2 con tapadera
- Instrucciones