

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/bao-mara-hotpot-3-x-2-75-litros-450-w-p-228.html>

Baño maría hotpot 3 x 2,75 litros 450 W



precio	375.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10010577
Código del fabricante	10010577
Código EAN	4250928642202

Descripción del producto

Baño maría hotpot 3 x 2,75 litros 450 W

Estación de sopa olla caliente 8.25 l

La marca presenta una estación de sopa de olla caliente universal para uso en restaurantes, cantinas, buffets, cocinas de hoteles y, por ejemplo, en banquetes, campamentos o campamentos de verano. El calentador gastronómico también es adecuado para preparar ragú de verduras, guisos, calentar frijoles horneados y platos similares.

Baño María de tres cámaras descripción

Tres termostatos le permiten configurar la temperatura en el rango de **30 a 110 ° C** para cada compartimento por separado, lo que le permite cocinar o mantener caliente una amplia variedad de platos. El ajuste se realiza mediante perillas intuitivas. Las luces muestran cuando el plato ha alcanzado la temperatura óptima.

El acero inoxidable, a partir del cual está fabricada la olla al baño María, es resistente a la corrosión, la acción de los ácidos contenidos en los alimentos y los daños mecánicos. Su superficie lisa es fácil de limpiar con una esponja y un detergente suave. Los equipos fabricados con este material son muy duraderos y conservan su aspecto moderno durante mucho tiempo.

Un baño de agua (el cilindro para cocinar los platos se sumerge en agua hirviendo) evita el sobrecalentamiento del plato y, por lo tanto, su quema. También ayuda a mantener la temperatura adecuada de la sopa durante mucho tiempo, incluso cuando el modelo está desconectado de la fuente de alimentación.

La ergonomía es la característica distintiva del equipo. Los envases redondeados son fáciles de mantener limpios y las tapas con asas de plástico evitan la pérdida de calor. La estación de sopa tiene cuatro patas antideslizantes que permiten colocarla de forma segura sobre una superficie resbaladiza. También protegen al baño María de vuelcos en caso de colisión accidental.

El baño maría es útil para las empresas de la industria **HoReCa**. El modelo funcionará bien para cocinar sopas y guisar lentamente varios platos. También puede almacenar aditivos para platos como arroz, patatas a la temperatura adecuada. Un calentador de alimentos sólido y duradero se caracteriza por una atractiva relación calidad-precio.

Versatilidad: para cocinar y calentar alimentos Protección: el baño de agua minimiza el riesgo de quemaduras Comodidad: los termostatos mantienen los platos a la temperatura adecuada Intuitivo: perillas fáciles de usar Fiabilidad y modernidad: acero inoxidable

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**

Material:**Acero inoxidable / plástico robusto**

Regulación de temperatura:**30 - 110 °C**

Capacidad de trabajo del tanque:**0,6 L**

Capacidad de las ollas:**3 x 2,75 L**
Potencia:**3 x 150 W**
Voltaje de entrada:**230 V**
Longitud del cable:**1,4 m (con conexión EU)**
Medidas (LxAxA):**23,5 x 62 x 32 cm**
Peso:**9,8 kg**
Medidas de envío (LxAxA):**67 x 31,5 x 36,5 cm**
Peso del envío:**11,65 kg**

Contenido del envío:

- Baño maría hotpot
- 3 cubiertas
- Instrucciones

Puntos destacados:

- Baño maría para uso en restaurantes, bares o comedores
- Fabricado en acero fino de alta calidad
- 3 ollas, cada una con capacidad de 2,75 L
- Incluye 3 cubiertas con una práctica abertura para el mango del cucharón
- 3 tanques regulables y calefactables con una capacidad de 0,6 L cada uno
- Regulación de temperatura: 30 - 110 °C
- Indicadores luminosos para cada tanque
- Pies de goma antideslizantes