

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/buffet-de-calentamiento-con-tapa-5-recipientes-gn-12-p-177.html>

# Buffet de calentamiento con tapa + 5 recipientes GN 1/2



precio	<b>561.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Número de catálogo	<b>MP10010391</b>
Código del fabricante	<b>10010391</b>
Código EAN	<b>4250928687289</b>

## Descripción del producto

# Buffet de calentamiento con tapa + 5 recipientes GN 1/2 - MP10010391

El buffet de calefacción con una tapa Royal Catering está diseñado para calentar y mantener la temperatura de varios tipos de platos. Funciona bien en cafeterías, comedores, restaurantes, bares y buffets, así como en confiterías y cafeterías. El uso de materiales de la más alta calidad lo convierte en un equipo ideal para la gastronomía. El modelo ofrecido es extremadamente versátil gracias a la posibilidad de utilizar contenedores con otras dimensiones, por ejemplo, 2 x GN 1/1 + GN 1/2, 6 x GN 1/3 + GN 1/2, etc.

El dispositivo tiene el certificado de conformidad CE requerido por Sanidad.

### Ejecución

El dispositivo está hecho de acero inoxidable de alta calidad, que es duradero, resistente a la corrosión y a los arañazos. Gracias a su superficie lisa, no absorbe sabores ni olores y es fácil de limpiar.

La cubierta de vidrio protege los productos de la contaminación externa.

El grifo de drenaje permite un fácil drenaje del dispositivo del agua usada.

El sitio se suministra con 5 contenedores GN 1/2 de 100 mm de alto y hasta 6 litros (3 mm desde el borde), fabricados en acero inoxidable. Las cubiertas evitan que se sequen los alimentos y ayudan a mantener la temperatura adecuada.

### Calentado

Los platos se calientan en recipientes de acero inoxidable sumergidos en un baño de agua, lo que evita que se quemen.

El agua en el dispositivo se calienta mediante un elemento de calentamiento de 2200 W. Está equipado con un termostato preciso con una regulación de temperatura suave en el rango de 30 a 85 ° C y una pantalla digital que informa sobre la temperatura actual del agua.

En el panel de control hay luces de control que indican la conexión de alimentación, el funcionamiento del elemento calefactor y el nivel de agua demasiado bajo.

### El conjunto incluye:

Vitrina de calefacción con un protección  
5 recipientes de GN 1/2 acero inoxidable con tapas  
Soporte GN - 4 elementos

---

Elementos de montaje

Comprobante de compra: recibo / factura con IVA

Manual de usuario

Estado del artículo Nuevo

Tensión 230 V / 50 Hz

Potencia 2.200 W

Material Acero inoxidable y vidrio de seguridad

Rango de temperatura 30 - 85 °C

Cantidad de envases GN 5

Recipientes GN GN 1/2 con tapadera; Profundidad: 100 mm

Capacidad por cubeta GN 1/2 6 L

Capacidad total 30 L

Sistema de vaciado Sí

Dimensiones de la cubierta de vidrio 150 x 15 cm

Dimensiones (LxAxA) 38,50 x 152,00 x 35,00 cm

Peso 26,00 kg

Dimensiones del envío (LxAxA) 155,00 x 44,00 x 26,00 cm

Peso del envío 31,55 kg