



## CALENTADOR PARA SOPAS – 1 RECIPIENTE, BAÑO MARÍA

precio	<b>234.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Número de catálogo	<b>MP10010575</b>
Código del fabricante	<b>10010575</b>
Código EAN	<b>4250928642189</b>

### Descripción del producto

## **Baño María para preparar sopas - individual - MP10010575**

Dispositivo profesional que funcionará en establecimientos de restauración, restaurantes, cantinas y comedores. Facilitará la preparación no solo de sopas, sino también de guisos, alubias, ragú de verduras y todo tipo de platos de una sola olla.

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

### Ejecución

El calentador está hecho de acero inoxidable de alta calidad, gracias a lo cual es resistente a la corrosión y a los arañazos. El acero inoxidable no absorbe los sabores ni los olores y es extremadamente fácil de limpiar.

El dispositivo está apoyado en 4 pies antideslizantes.

Se entrega con un contenedor para platos con una capacidad total de 3.8 l y una capacidad de embotellado de 2.75 l. El contenedor está cerrado con una tapa equipada con un mango que no se calienta y un orificio para un cucharón.

El cable de alimentación desmontable mejora el transporte de la estación.

### Calentado

---

El baño María se basa en el principio conocido de las ollas de leche. El recipiente con la sopa se sumerge en un baño de agua, lo que garantiza una distribución uniforme del calor y evita que la comida se queme.

El calentador ha sido equipado con un elemento de calefacción eficiente con una capacidad de 150 W y un termostato con una regulación de temperatura del líquido en el rango de 30 a 110 ° C. La lámpara de control ubicada junto a la perilla del termostato informa al usuario acerca de cómo alcanzar la temperatura adecuada.

El conjunto incluye:

Estación para sopas individuales

Contenedor para sopa con tapa

Comprobante de compra: recibo / factura con IVA

Manual de usuario

Estado del artículo Nuevo

Material      Acero inoxidable / Plástico robusto

Regulación de temperatura      30 - 110 °C

Capacidad del tanque      0,6 L

Capacidad de la olla      1 x 2,75 L

Potencia      1 x 150 W

Voltaje de entrada 230 V

Longitud del cable 1,4 m (con conexión EU)

Medidas (LxAxA)      23,50 x 21,00 x 32,00 cm

Peso      3,70 kg

Medidas de envío (LxAxA)      30,00 x 26,50 x 36,00 cm

Peso del envío      4,70 kg