

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/calentador-para-sopas-2-recipientes-bao-maria-p-227.html>



## CALENTADOR PARA SOPAS - 2 RECIPIENTES, BAÑO MARIA

precio	<b>292.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>no disponible</b>
Número de catálogo	<b>MP10010576</b>
Código del fabricante	<b>10010576</b>
Código EAN	<b>4250928642196</b>

### Descripción del producto

## Baño María para preparar sopas - doble - MP10010576

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 suministra con dos recipientes para platos, cada uno con un volumen total de 3,8 l y una capacidad de 2,75 l. Los recipientes se cierran con tapas equipados con mango aislado y una abertura en la cuchara de colada.

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 está equipado con dos elementos de calentamiento controlados de forma independiente de 150 vatios cada uno. Los termostatos con control de temperatura suave permiten calentar los platos desde 30 hasta 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 doble

2 contenedores de sopa con tapas

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 de trabajo del tanque 0,6 L

Capacidad de las ollas 2 x 2.75 L

Potencia 2 x 150 W

Voltaje de entrada 230 V

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

Medidas (LxAxA) 23,50 x 41,50 x 32,00 cm

Peso 6,75 kg

Medidas de envío (LxAxA) 46,50 x 31,50 x 36,50 cm

Peso del envío 8,15 kg