



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

## BANDEJA CALENTADA BAÑO MARÍA (TEMP. DE +30°C A +90°C) EMPOTRABLE PARA 2 RECIPIENTES GN 1/1

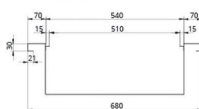
SKU: PFV211RI



CAP. 2x1/1



VISTA LATERALE



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### BANDEJA CALENTADA BAÑO MARÍA (TEMP. DE +30°C A +90°C) EMPOTRABLE PARA 2 RECIPIENTES GN 1/1

Este equipo ha sido diseñado para ser **empotrado en las encimeras** de los mostradores o mesas.

La bandeja tiene una estructura interna y externa hecha de **acero inoxidable**.



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

El drop-in tiene una estructura interna con **esquinas redondeadas** para **facilitar la limpieza** y, por lo tanto, la máquina es práctica e higiénica.

El **calentamiento se realiza a través de una placa colocada debajo de la bandeja** que permite calentar el agua.

La temperatura de funcionamiento está comprendida entre **+30°C y +90°C**.

La temperatura se puede **controlar y regular** constantemente gracias a la presencia de un **termostato digital** en el frontal.

La bandeja está equipada con **drenaje de agua**.

#### DIMENSIONES DE LOS RECIPIENTES:

- N.2 recipientes GN 1/1 altura máxima 15 cm

**Para cualquier información, el personal de Projectfood está a tu disposición**

#### DATOS TECNICOS

|                                        |                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Peso</b>                            | 25 kg                                |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L730xP680xH200 mm                    |
| <b>Dimensiones internas LxPxH (mm)</b> | L660xP510xH180 mm                    |
| <b>Capacidad cuba (lt)</b>             | N.2 recipientes GN 1/1 altura 150 mm |
| <b>Temperatura</b>                     | +30°C a +90°C                        |
| <b>Control temperatura</b>             | Digital                              |
| <b>Estructura interior</b>             | Acero inoxidable                     |
| <b>Estructura externa</b>              | Acero inoxidable                     |
| <b>Grifo de drenaje</b>                | Sí                                   |
| <b>Alimentación</b>                    | Monofásica 230/1 N/50 Hz             |