



PROJECT Food®

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

Página: 1

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO PROFESIONAL CON CUBA PARA 1 RECIPIENTE GN 1/1 + 2 RECIPIENTE 1/3 SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFP9BME2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO PROFESIONAL CON CUBA PARA 1 RECIPIENTE GN 1/1 + 2 RECIPIENTE 1/3 ALTURA 200 MM SOBRE VANO ABIERTO

Los **baños maría Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

La cocción al baño maría es adecuada para todas las preparaciones que necesitan una cocción lenta y controlada.

El aparato es ideal para cocinar salsas, pudines, cremas, nata cocida y gelatinas.

Es muy utilizado, además, para los acantilados de la mantequilla, el chocolate y preparar pasteles delicados.

También se pueden cocinar muchos tipos de carnes y pescados que se cocinan de forma delicada y lenta para preparar platos ligeros y sin la adición de grasas.



PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Los baños maría tienen una **robusta estructura de acero inox Aisi 304 espesor 18/10** con acabados de **Scotch Brite** con juntas de hilo para **garantizar la máxima higiene**.

Termostato de regulación de temperatura de 30°C a 90°C.

El baño maría **es fácil de usar** gracias a la presencia de dos **controles**:

- Mando que permite **ajustar las potencias de las resistencias**
- Mando que permite **cargar el agua en la cuba**

El grifo de drenaje se coloca en el compartimiento debajo de la cuba.

La máquina está equipada con patas de apoyo de goma.

Este modelo **sobre vano abierto** para las puertas ver accesorios.

DATOS TECNICOS

Peso	98 kg
Dimensiones	95 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Profundidad	900 mm
Número cubas	1 Cuba
Tipología cocción	Cocina en baño maría
Alimentación	Eléctrico
Voltaje	Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz
Estructura externa	Acero inoxidable Aisi 304
Potencia (watt)	3000 Watt
Temperatura	de 30°C a 90°C
Predisposición	Monofásico – 230V/1N/50-60Hz