



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 2 RECIPIENTES GN 1/1 SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFB7BME2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE CON CUBA GN 1/1 H 20 CM

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.

Los baños maría tienen una **robusta estructura de acero inox Aisi 304 espesor 18/10** con **acabados de Scotch Brite** con uniones a 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 está sobre un vano abierto opcional con puertas.

Para este modelo hay que comprar n.2 kit de puertas si se quiere el compartimento cerrado.

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!

DATOS TECNICOS

Peso	64 kg
Dimensiones	75 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Profundidad	700 mm
Número cubas	Dos Recipientes 1 GN h 200 mm
Tipología cocción	Cocina en baño maría
Alimentación	Eléctrico
Voltaje	Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz
Estructura externa	Acero inox
Potencia (watt)	3000 Watt
Temperatura	de 30°C a 90°C

Predisposición

Monofásico – 230V/1N/50-60Hz