

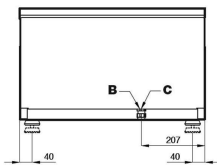


PROJECT Food®

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

BAÑO MARÍA PROFESIONAL DE SOBREMESA ELÉCTRICO CON CUBA PARA 1 RECIPIENTE GN 1/2 + 1 RECIPIENTE GN 1/3

SKU: PF64BMM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

BAÑO MARÍA PROFESIONAL ELÉCTRICO CON CUBA PARA 1 RECIPIENTE 1/2 + RECIPIENTE GN 1/3 DE SOBREMESA - PROFUNDIDAD 600 MM

El **Baño maría** es un elemento fundamental en bares, restaurantes y cafeterías para cocinar y mantener calientes diferentes tipos de alimentos.

La **cocción 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.

La **cuba de acero inoxidable es fácil y rápida de limpiar gracias a las prácticas esquinas redondeadas**.

Características principales de nuestros Baños maría:

- Control de la temperatura gracias a la liberación gradual de calor por el agua caliente;
- Está **diseñado para facilitar la limpieza interior**;
- Panel de control fácil e intuitivo;
- Fabricado en **acero inoxidable AISI 304, espesor 18/10**, que garantiza la higiene y la larga duración del producto;
- Grifo de drenaje situado cerca de la cuba para que cada procedimiento sea aún más cómodo y rápido;
- Sistema de seguridad para evitar posibles fugas;
- Satinado superficial Scotch-Brite con detalles cromados y perfiles redondeados;
- Planos provistos de un alzado trasero;
- Puños con grado de **protección al agua IPX5**;
- Recipiente impreso para contención de **recipientes de 150 mm de profundidad**;
- Fácil mantenimiento gracias al salpicadero desmontable en la parte delantera.

DOTACIÓN DE SERIE

- Grifo de desagüe frontal
- Pies regulables en altura

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS

Peso 21 kg

Dimensiones 43 × 69 × 65 cm



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

Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP600xH280 mm
Número cubas	GN 1/2 + 1/3 h150mm
Temperatura	Limite 135°C
Tipología cocción	Cocina en baño maría
Alimentación	Eléctrico
Índice de protección agua	IPX5
Equipamiento de serie	Grifo de descarga agua frontal, patas ajustables en altura
Potencia (watt)	1650 Watt
Estructura externa	Acero inox
Voltaje	Monofásica 230 V 50-60 Hz