



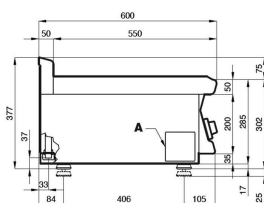
PROJECT Food®

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 PROFESIONAL DE SOBREMESA DE GAS CON CUBA PARA 1 RECIPIENTE GN 1/1 + 2 RECIPIENTES GN 1/4

SKU: PF66BMG



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

BAÑO MARÍA PROFESIONAL DE GAS CON CUBA PARA 1 RECIPIENTE 1/1 + 2 RECIPIENTES GN 1/4 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:

- Quemadores con encendido por medio llama piloto;
- Válvula termostática y termopar;
- Ignición piezoeléctrica;
- Escape de humos atrás;
- Control de la temperatura gracias a la liberación gradual de calor por el agua caliente;
- Está **diseñado para facilitar la limpieza interna**;
- 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 de agua colocado cerca de la bañera para que cada procedimiento sea aún más cómodo y rápido;
- Sistema de seguridad para evitar fugas;
- Satinado superficial Scotch-Brite con detalles cromados y perfiles redondeados;
- Planos con alzado trasero;
- Perillas con **grado de protección al agua IPX5**;
- Recipiente impreso para contención de **depósitos 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



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

Peso	23 kg
Dimensiones	63 × 69 × 65 cm
Temperatura	Limite 135°C
Dimensiones LxPxH (mm)	L600xP600xH280 mm
Equipamiento de serie	Grifo de descarga agua frontal, patas ajustables en altura
Número cubas	GN 1/2 + 2×1/4 h150mm
Predisposición	GAS
Tipología cocción	Cocina en baño maría
Alimentación	Gas
Índice de protección agua	IPX5
Potencia (watt)	4500 Watt – 3870 kcal/h
Estructura externa	Acero inox