



**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

## **BAÑO MARÍA PROFESIONAL DE SOBREMESA ELÉCTRICO CON CUBA PARA 1 RECIPIENTE GN 1/1**

**SKU:** PFBP7BME1V



### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

#### **BAÑO MARIA ELÉCTRICO SOBREMESA CON CUBA GN 1/1 H 15 CM - PROFUNDIDAD 700 MM**

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 **mandos**

- 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 frente de la cuba.

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	35 kg
<b>Dimensiones</b>	45 × 75 × 45 cm
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L400xP700xH305 mm
<b>Profundidad</b>	700 mm
<b>Número cubas</b>	1 Cuba
<b>Tipología cocción</b>	Cocina en baño maría
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Voltaje</b>	Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable Aisi 304
<b>Potencia (watt)</b>	1500 Watt
<b>Temperatura</b>	de 30°C a 90°C