



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 ELÉCTRICO CON CUBA PARA 1 RECIPIENTE GN 2/1

SKU: PFBP7BME2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

BAÑO MARIA ELÉCTRICO SOBREMESA CON CUBA GN 2/1 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.



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 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

Peso	65 kg
Dimensiones	85 × 75 × 45 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH305 mm
Profundidad	700 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