

Pedido del cliente

**Baño maria de sobremesa con 3 cubetas GN 1/3 H 150 mm,
incluidos sus tapas**

Precio: 431,00 € + IVA



Referencia: BM13

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Baño María de sobremesa

Descripción

Baño maria de sobremesa con 3 cubetas GN 1/3 H 15 cm, incluidos sus tapas

Baño maría de sobremesa es un equipo útil para mantener los alimentos a la temperatura adecuada, por lo que es una herramienta esencial para restaurantes, hoteles, pizzerías y servicios de catering.

Cuenta con una robusta estructura de acero inoxidable y está equipada con tres termostatos para regular la temperatura de +30°C a +95°C.

La vitrina caliente está diseñada para 3 cubetas GN 1/3 de 150 mm de altura y 3 tapas GN 1/3.

Cubetas y tapas incluidos.

Cable no incluido.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 577 mm x P 340 mm x A 240 mm
Dimensiones internas	L 500 mm x P 300 mm x H 150 mm
Potencia	1,2 KW
Peso neto	9 KG
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+ 30° C/ + 95° C
Equipamiento de serie	3 cubetas + 3 tapas GN1/3 H 150 mm
Medida Gastronorm	GN 1/3
Altura de la cubeta	150 mm
Cantidad de cubas del baño maría	NR 3 vasche
Cantidad de cubetas	3 cubetas GN1/3
Dimensiõni vasca bagnomaria	GN1/3 H150mm