

Baño maría eléctrico de sobremesa con 1 cuba preparada para cubeta GN1/1 de altura máxima 100 mm

MODELO: BM100S

Dim. externas
L 360 x P 580 x A 300 mm

143,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 360 mm x P 580 mm x A 300 mm
Altura de la cubeta	100 mm
Dimensioni vasca bagnomaria	GN1/1 H 100 mm
Potencia	1600 W
Peso neto	8,5 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+ 30° C/ + 90° C
Medida Gastronorm	GN 1/1

Cantidad de cubas del baño maría	NR 1 cuba
Peso bruto	10 Kg
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	cable+enchufe; cubeta GN1/1; tapa GN1/1; soporte de la tapa lateral
Estructura externa	De acero ino x idable
Cantidad de cubetas/ollas	1
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Baño maría 1 cubeta GN1/1 L 360 mm x P 580 mm x H 300 mm 1600 W.

El baño maría de sobremesa es útil para mantener a temperatura alimentos y preparados. En efecto, estos últimos se colocan dentro de un recipiente colocado a su vez dentro de una cubeta con agua caliente calentada mediante resistencias eléctricas. Está especialmente indicada para mantener calientes platos como sopas y caldos.

Tiene una robusta **construcción de acero inoxidable** y está equipado con un **termostato con 6 posiciones para ajustar la temperatura de +30°C a +90°C.** La resistencia calienta el agua a 90°C (±10°C) en unos 20 minutos.

El aparato nunca debe funcionar con el nivel de agua por debajo del nivel mínimo, por lo que se recomienda llenar adecuadamente el depósito antes de activar el baño maría. Una vez lleno, el aparato puede encenderse mediante el botón ON/OFF con indicador luminoso de encendido.

La placa de cocción está preparada para 1 cubeta GN1/1 de 100 mm de altura y 1 tapa GN1/1.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- CABLE+TOMA DE CORRIENTE:

- 1 cubeta GN1/1:

- 1 tapa GN1/1.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA