

Pedido del cliente

Baño María eléctrico de sobremesa con 1 cuba predispuesta para cubetas GN1/1 altura máxima 100mm

Precio: 104,00 € + IVA



Referencia: BM100P

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Baño María eléctrico

Descripción

Baño maría 1 cubeta GN1/1 An 350 mm x Pr 570 mm x Al 285 mm 900 W.

Útil para mantener a temperatura los alimentos y los 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 líquidos como sopas y caldos.

Tiene una robusta **construcción en plástico con depósito de agua y tapa 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 ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) 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 bandeja GN1/1 de 100 mm de altura y 1 tapa GN1/1.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- CABLE + TOMA

- 1 bandeja GN1/1

- 1 tapa GN1/1

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 350 mm x P 570 mm x H 285 mm
Potencia	900 W
Peso neto	6,2 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+ 30° C/ + 90° C
Equipamiento de serie	cable +toma; cubeta GN1/1; tapa GN1/1
Estructura externa	Plástico
Medida Gastronorm	GN 1/1

Pedido del cliente

Altura de la cubeta	100 mm
Cantidad de cubetas/ollas	1
Carrocería	Acero inoxidable

Generado el 19/04/2026