

Baño maría eléctrico de sobremesa para cubetas GN A 150 mm L 400 mm x P 700 mm

MODELO: BET70/40

Dim. externas
L 400 x P 700 x A 280 mm

719,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 400 mm x P 700 mm x A 280 mm
Dimensioni vasca bagnomaria	GN1/1 H150mm
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
Peso	47 Kg
Potencia eléctrica total	1,5 Kw

Fuente de energía	Eléctrico
Profundidad del baño maría	Profundidad 700 mm
Cantidad de cubas del baño maría	NR 1 cuba
Equipamiento de serie	Rejilla perforada
Tipo de baño maría	Baño maria de sobremesa
Normative	CE

Descripción

Baño maría eléctrico de sobremesa para cubetas GN A 150 mm L 400 mm x P 700 mm.

La cocción al baño maría es adecuada para todas las preparaciones que requieren una cocción lenta y controlada. El aparato es ideal para cocinar salsas, pudines, cremas, cremas cocidas y jaleas. También se utiliza mucho para fundir mantequilla, chocolate y preparar flanes delicados. También puede utilizarse para cocinar muchos tipos de carne y pescado, que se cocinan suave y lentamente para preparar platos ligeros y sin grasa.

La principal ventaja de la cocción al baño maría es el control de la temperatura debido a la transferencia gradual de calor del agua caliente.

La máquina es un elemento esencial en bares, restaurantes y cantinas para cocinar y mantener calientes diferentes tipos de alimentos. La máquina también puede utilizarse para calentar o enfriar alimentos.

La cocina al baño maría tiene una **estructura externa de acero inoxidable AISI 304** y la **alimentación es eléctrica con resistencias blindadas** colocadas fuera de la cuba.

El aparato nunca debe funcionar con el nivel de agua por debajo del nivel mínimo, por lo que es aconsejable, antes de activarlo, llenar adecuadamente la cuba. A continuación, encienda el interruptor principal y gire el **termostato de temperatura** a la posición deseada **de 30°C a 90°C.** A continuación se encenderán las luces amarilla y verde. El piloto verde indica que el aparato está en tensión y el piloto amarillo indica que las resistencias están en funcionamiento. Cuando el piloto amarillo se apaga, significa que el baño maría ha alcanzado la temperatura deseada.

El baño maría está preparado para las siguientes combinaciones de bandejas GN con una altura máxima de 150 mm:

- 1 cubeta GN1/1;

- 1 cubeta GN1/2 + 2 cubetas GN1/4;

- 2 cubetas GN1/2;

- 4 cubetas GN1/4.

La cuba está provista de un desagüe frontal por medio de una válvula de bola.

CUBETAS, PUERTAS Y TAPAS NO INCLUIDAS.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- REJILLA PERFORADA.

¿Cómo se realiza la cocción al baño María?

La cocción al baño maría es un sistema indirecto que permite cocinar los alimentos mediante la transmisión de calor del agua hirviendo y no del fuego directo. En la cocción al baño maría, los alimentos no entran en contacto directo con el agua, sino que se calientan con el calor que proviene del recipiente en el que están colocados. Por lo tanto, cocinar es sencillo, ya que basta con colocar el alimento dentro del recipiente, que a su vez se coloca dentro de otro más grande donde hierve el agua.

Cable no incluido.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL