

Pedido del cliente

Baño maría a gas sobre mueble abierto preparado para bandejas GN A 150 mm L 800 mm x P 900 mm

Precio: 1.568,00 € + IVA



Referencia: BG90/80

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Baño María

Descripción

Baño maría a gas sobre mueble abierto preparado para bandejas GN A 150 mm L 800 mm x P 900 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, budines, 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 obtener platos ligeros y sin grasa.

La principal ventaja de la cocción al baño maría es que la temperatura se controla mediante 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 está alimentada por gas con quemadores de acero inoxidable con llama piloto y **encendido piezoeléctrico**.

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

- 2 cubetas GN1/1 + 2 cubetas GN1/3.

CUBETAS, PUERTAS Y TAPAS NO INCLUIDAS.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- REJILLA PERFORADA.

¿Cómo funciona la cocción al baño maría?

La cocción al baño maría es un sistema indirecto que permite cocinar los alimentos transmitiendo el calor del agua hirviendo y no del calor directo. En la cocción al baño maría, los alimentos no entran en contacto directo con el agua, sino que se calientan con el calor procedente del recipiente en el que se colocan. 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.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Equipamiento de serie	Rejilla perforada
Peso	101 Kg
Cantidad de quemadores	NR 1 quemador
Potencia total del gas	6 Kw
Fuente de energía	Gas
Medida de la cuba del fregadero	L 733 mm x P 688 mm x A 155 mm
Profundidad del baño maría	Profundidad 900 mm
Tipo de baño maría	Baño maria sobre mueble
Cantidad de cubas del baño maría	NR 1 cuba
Potencia de los quemadores	1 quemador x 6 Kw

Pedido del cliente

Tipo de inyectores

Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP
sin montar incluidos)

Generado el 18/05/2026
