

Baño maría eléctrico sobre armario abierto preparado para cubetas GN A 150 mm L 800 mm x P 900 mm.

MODELO: BE90/80

Dim. externas
L 800 x P 900 x A 870 mm

1.905,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	76 Kg
Potencia eléctrica total	4,4 Kw
Fuente de energía	Eléctrico

Profundidad del baño maría	Profundidad 900 mm
Cantidad de cubas del baño maría	NR 1 cuba
Equipamiento de serie	Rejilla perforada
Tipo de baño maría	Baño maria sobre mueble
Normative	CE

Descripción

Baño maría eléctrico sobre armario abierto preparado para cubetas 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, 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 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.
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.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL