



**Article: P15020**

**Product Family: Maquinaria Mantenedora de Temperatura**

## Baño maría 1/1 GN de acero inoxidable con grifo de drenaje

Eficaz y eficiente, el pozo de comida caliente bain-marie de Pujadas garantiza unos resultados deliciosos. Está hecho de acero inoxidable para una durabilidad y longevidad impresionantes, con un potente calentamiento que promete temperaturas precisas y consistentes y una eficiencia increíble. Con un rango de temperatura de 30 °C a 90 °C (86 °F a 194 °F), este versátil pozo caliente es perfecto para una amplia gama de alimentos, desde verduras hasta carne, guarniciones y más. El sencillo interruptor de alimentación y el control de la temperatura del dial son fáciles de usar para una experiencia de usuario perfecta, y el grifo de drenaje permite una limpieza rápida al final de la noche.

### MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661150200
(A) Ancho (CM)	34
(P) Profundidad (CM)	54
(H) Altura (CM)	30
Hz	50/60
Enchufe	EU (Type F)
Voltaje	230
Vatios	1200
Peso (KG)	7.96
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	1
Ancho de la caja	40
Altura de la caja	30.5
Longitud de la caja	64

### Features & Benefits

- El acero inoxidable ofrece una durabilidad y longevidad excepcionales
- Garantiza un calor preciso y constante
- Diseño energéticamente eficiente que funciona rápidamente y reduce los residuos
- El interruptor de alimentación y el control de temperatura del dial son fáciles de usar para una experiencia de usuario perfecta
- El grifo de drenaje permite una limpieza rápida
- Rango de temperatura de 30°C a 90°C (86°F a 194°F)
- Bain-Marie gastronorm de tamaño 1/1 para mantener la comida caliente
- Ideal para una amplia gama de alimentos, incluyendo verduras, carne, guarniciones y más