

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

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