



**MBMR-16**

**Muebles baño maría con reserva**

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o neutra.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 162 a 167)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.

**Muebles baño maría con reserva caliente**

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Voltaje	Frecuencia	Potencia eléctrica (kW)	Temperatura	Interior
MBMR-12	<b>19107029</b>	1197 x 760 x 930	3	230V	50/60Hz	3.541	+30 +90 °C	Reserva
MBMR-16	<b>19107070</b>	1600 x 700 x 850	4	230/400V	50/60Hz	3.541	+30 +90 °C	Reserva
MBM-12	<b>19107071</b>	1200 x 700 x 850	3	220V	50/60Hz	2.100	+30 +90 °C	Neutro
MBM-16	<b>19107072</b>	1600 x 700 x 850	4	230/400V	50/60Hz	2.100	+30 +90 °C	Neutro



**BMSR-311**  
(cubetas no incluidas)

**Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua**

- Las mesas baño María permiten la conservación de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- En la parte inferior incorpora un estante liso.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para cuando está desenchufado de la red.
- Incorpora panel de mandos, en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- En el extremo inferior de la cuba incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 163 a 168)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.

**Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua**

Modelo	Referencia	Medida total (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia eléctrica (kW)	Voltaje	Frecuencia
BMSR-311	<b>19003460</b>	1076 x 600 x 850	3	2.100	230V	50/60Hz
BMSR-411	<b>19007977</b>	1400 x 600 x 850	4	2.100	230V	50/60Hz



**D-65**

**Contenedor para desechos**

- Indispensable en restaurantes fast food, buffets, self-service y terrazas.
- Robusto y resistente.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil de limpiar y mantener limpio.
- Para uso con cubos estándares, de medidas máximas 490 mm de diámetro y 600 mm de altura (cubo no incluido).
- Encimera con peto para la colocación de bandejas.
- Disponible en acabado acero inoxidable.



Cubos estándares, de medidas máximas 490 mm de diámetro y 600 mm de altura.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado
D-65	<b>19000556</b>	650 x 550 x 1200	Acero inoxidable