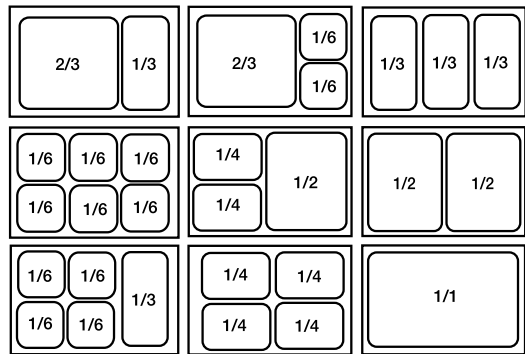


Baño María

Baño María de acero inox. de alta calidad para cocinar, calentar o presentar alimentos. Perfecto para buffets o usar en cocina. Compatible Gastronorm, muy práctico. Funcionamiento sencillo mediante rueda giratoria. Se suministra con o sin recipientes.

Gane en flexibilidad con la versión sin cubetas, de manera que Ud mismo puede elegir la combinación que más le convenga.



- Fabricado en acero inox
- Funcionamiento por calor húmedo
- Control de calor variable
- Recipientes de hasta 150mm de profundidad
- Fácil de limpiar

Características
L371 230V. 1,3kW. 5,7A. Monofásico. Tamaño (mm): 245(Al) x 340(An) x 580(P). Peso 8kg.
S007 230V. 1,3kW. 5,7A. Monofásico. Tamaño (mm): 245(Al) x 340(An) x 580(P). Peso 10,5kg. Entregado con 2 recipientes GN 1/3 y 2 recipientes GN 1/6 150mm con tapas y barras de soporte.

Código	Descripción
1 L371	Sin cubetas
2 S007	Con cubetas



CUBETAS GASTRONORM
VEA PÁGINAS 321-325



Baño María con grifo

Baño María de acero inox. de alta calidad para cocinar suavemente, calentar o presentar alimentos. El grifo de desagüe garantiza una sencilla limpieza tras el uso.



- Fabricado en acero inox
- Funcionamiento por calor húmedo
- Recipientes de hasta 150mm de profundidad
- Fácil de limpiar
- Grifo para un sencillo vaciado



Características
L310 230V. 1,3kW. 5,7A. Monofásico. Tamaño (mm): 245(Al) x 340(An) x 605(F). Peso 8,5kg.
S047 230V. 1,3kW. 5,7A. Monofásico. Tamaño (mm): 245(Al) x 605(An) x 340(P). Peso 11kg. Entregado con 2 recipientes GN 1/3 y 2 recipientes GN 1/6 150mm con tapas y barras separadoras.

Código	Descripción
3 L310	Sin cubetas
4 S047	Con cubetas



Baño María con recipientes redondos

Baño María de acero inox. de alta calidad. Ideal para sopas, salsas, purés, etc.



- Fabricado en acero inox
- Funcionamiento por calor húmedo
- 2 recipientes de 5,2Ltr
- Fácil de limpiar

Características
S077 230V. 1,3kW. 5,7A. Monofásico. Tamaño (mm): 295(Al) x 340(An) x 580(P). Peso 10,7kg.

Código	Descripción
S077	Recipientes redondos

