



Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide  
 Vide - Sous Vide Baño María estático  
**MODELO BMP-25**

MODELO : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ZONA DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ARTICULO DE PROYECTO : \_\_\_\_\_



Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide  
 - Sous Vide Baño María estático

**Modelo: BMP-25**

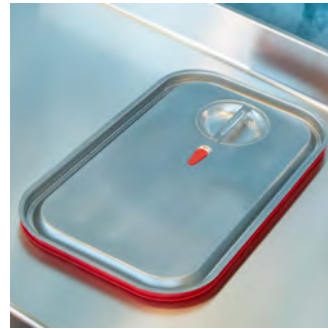
Referencia	19068738
Potencia (W)	1200
Rango de temperatura	45- 95 °C
Capacidad (litros)	24
Medidas exteriores (mm)	626 x 360 x 300
Medidas cubeta	GN 1/1
Tensión (V-Hz)	220/1/50-60Hz

### Características generales

- El cocedor baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros con medidas GN 1/1.
- Construido en acero inoxidable AISI-304.
- Control electrónico de la temperatura. Timer digital de 0-99h y visor electrónico de la temperatura.
- Incorpora separadores adicionales para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 45 a 95°C.
- 6 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor asegura una temperatura constante en el baño maría.



Visualizar el vídeo



Dimensiones Embalaje  
Alto: 320 MM  
Ancho: 660 MM  
Profundidad: 410 MM  
Peso bruto: 14 KG

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
Potencia eléctrica (KW):	2
Voltaje:	230V

**MEDIDAS Y PESO**

Alto neto (mm):	270
Ancho neto (mm):	570
Largo neto (mm):	340
Peso bruto / embalado (kg):	14
Alto bruto / embalado (mm):	320
Ancho bruto / embalado (mm):	660
Largo bruto / embalado (mm):	410