

# Baño maría eléctrico Serie 600 EB604 400mm



## Código del Producto:

Referencia: 6019A

\_

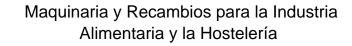
## Descripción del Producto:

#### Material y Diseño:

- Construcción monobloque de acero inoxidable, con soldadura continua para una máxima durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Cuba de agua de gran capacidad, compatible con recipientes GN 1/1 estándar (contenedores no incluidos).
- Panel frontal con control accesible para regulación y vaciado.

#### Dotación Incluida:

- Elemento calefactor de silicona bajo la cuba con corte térmico automático.
- Termostato regulable hasta 90 °C, con termostato de seguridad independiente.
- Grifo de vaciado frontal para una limpieza rápida.
- Conexión eléctrica monofásica a 220/240 V.
- Sistema de Ilenado manual de agua.





# **Especificaciones Técnicas:**

• Modelo: EB604

• **Código**: 6019A

• Tipo de energía: Eléctrico (220/240 V, 50/60 Hz)

• Potencia total: 800 W

• Capacidad: 13 litros

• Dimensiones del equipo: 400 x 600 x 265 mm

• Dimensiones de la cuba: 245 x 465 x 120 mm

• Peso bruto: 13 kg

• Volumen de embalaje: 0,10 m³

• Contenedores incluidos: No

#### **Características Adicionales:**

- Ideal para mantener salsas, cremas, guarniciones o platos cocinados a temperatura constante.
- Seguridad reforzada con doble control térmico.
- Diseño higiénico y fácil de limpiar.
- Preparado para recipientes gastronorm GN 1/1.
- Perfecto para buffets, caterings y líneas calientes de autoservicio.

#### Caracteristicas:

Ancho: 400mm Fondo: 600mm



# Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

Potencia Watios: 800W

Tipo: Sobremesa

Calor: Baño María-Olla Sopera

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Electricidad

# Breve descripción del producto:

Equipo diseñado para mantener alimentos cocinados a la temperatura ideal de servicio, mediante calentamiento indirecto por agua caliente. Ideal para líneas de autoservicio, buffets y cocinas profesionales.

## Fotos del producto: