

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 **llenado 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.

Características:

Ancho: 400mm
Fondo: 600mm

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: