

Baño maría eléctrico de sobremesa OPE 4070



Código del Producto:

Referencia: 5054

-
-

Descripción del Producto:

Características principales:

- **Funcionamiento:** Utiliza agua caliente para conservar los alimentos a temperaturas de servicio hasta 90 °C.
- **Diseño práctico:**
 - Llenado manual de agua y drenaje rápido mediante un control giratorio en el panel frontal.
 - Construcción monobloque con cuba de agua sellada mediante soldadura continua robótica para mayor durabilidad e higiene.
- **Regulación de temperatura:** Termostato ajustable con termostato de seguridad integrado.
- **Calentamiento eficiente:** Elementos de calentamiento de silicona situados debajo de la cuba, con corte térmico para protección.
- **Compatibilidad:** Compatible con contenedores Gastronorm estándar GN 1/1.

Especificaciones técnicas:

- **Potencia:** 1 kW.
- **Tensión de alimentación:** 230 V / NPE.
- **Dimensiones:** 400x700x280 mm.
- **Peso:** 12 kg.

Certificación CE: Cumple con las normativas europeas de calidad y seguridad.

Características:

Ancho: 400mm

Fondo: 700mm

Peso: 12 Kg

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 1000W

Tipo: Sobremesa

Modelo: OPE 4070

Medida: 400x700x280mm

Calor: Baño María-Olla Sopera

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Electricidad

Breve descripción del producto:

Baño maría eléctrico de sobremesa diseñado para mantener los alimentos cocidos a temperaturas óptimas de servicio en cocinas profesionales.

Fotos del producto:

