



Banho-maria elétrico de bancada OPE 4070



Product codes:

Reference: 5054

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Características principais:

- **Funcionamento:** Utiliza água quente para conservar os alimentos a temperaturas de serviço até 90 °C.
- **Design prático:**
 - Preenchimento manual de água e drenagem rápida através de um controle rotativo no painel frontal.
 - Construção monobloco com cuba de água selada por soldagem contínua robótica para maior durabilidade e higiene.
- **Regulação de temperatura:** Termostato ajustável com termostato de segurança integrado.
- **Aquecimento eficiente:** Elementos de aquecimento de silicone localizados sob a cuba, com corte térmico para proteção.
- **Compatibilidade:** Compatível com recipientes Gastronorm padrão GN 1/1.

Especificações técnicas:

- **Poder:** 1 kW.
- **Tensão de alimentação:** 230 V / NPE.
- **Dimensões:** 400x700x280 mm.
- **Peso:** 12 kg.



Certificação CE: Cumpre com as normas europeias de qualidade e segurança.

Product features:

Largura: 400mm

Fundo: 700mm

Peso: 12 Kg

Tensão de Alimentação: 220-240V CA 50Hz

Potência em Watts: 1000W

Tipo: Sobre-mesa

Modelo: OPE 4070

Medida: 400x700x280mm

Calor: Banho-Maria - Panela de Sopa

Gás-Elétrico-Indução-Oil: Eletricidade

Product short description:

Banho-maria elétrico de bancada projetado para manter os alimentos cozidos a temperaturas ótimas de serviço em cozinhas profissionais.

Product gallery:

