Bacalao: 114810112936

Baño maría eléctrico de 1 cubeta GN 1/1, potencia de 1,2 kW, 37 × 63 × 27 (altura) cm



Descripción

Baño maría eléctrico de una cubeta para la restauración profesional, adecuado para la cocción indirecta y controlada de los alimentos.

Este equipo, de fácil manejo, resulta especialmente útil en **pastelerías**, **restaurantes** y **tiendas de delicatessen**, donde garantiza un alto rendimiento durante todo el servicio.

La preparación de alimentos al baño María consiste en cocinarlos mediante el calor que genera el agua caliente situada debajo de ellos. Los alimentos están protegidos por **una cubeta GN 1/1 para alimentos** y no se ven sometidos a la intensidad del fuego directo, por lo que conservan sus propiedades.

Diseño y funcionamiento

El diseño innovador y esencial de nuestro **baño maría eléctrico profesional de 1 cubeta** se caracteriza por líneas rectas con radios reducidos. El producto está equipado con una chimenea para la evacuación de humos fabricada con materiales especialmente resistentes a los daños y a la corrosión.

La estructura exterior está fabricada en **acero inoxidable AISI 304 de 10/10**, resistente, de alto rendimiento y apto para el contacto con los alimentos.

El baño maría profesional de una cubeta funciona con alimentación eléctrica, con una potencia de **1,2 kW**, y el control de la temperatura se gestiona mediante **un termostato**. El mando situado en la parte delantera permite regular la temperatura con extrema precisión, **entre 30 y 100 °C**, en función de las necesidades de cocción.

El botón de encendido se encuentra en la parte delantera, junto al indicador luminoso de encendido/apagado, que permite comprobar cuándo se alcanza la temperatura deseada.

Las dimensiones del baño maría eléctrico de Ristoattrezzature son de **37 x 63 x 27 (altura) cm** en el exterior y **15 cm** para el compartimento interior, con un peso de tan solo **6 kg**. Estas medidas permiten colocarlo fácilmente en la línea de trabajo.

Limpieza y mantenimiento

Para que el **baño maría eléctrico profesional** mantenga un alto rendimiento, es necesario **llenar adecuadamente la cubeta antes de encenderlo**, respetando el nivel mínimo.

Antes de iniciar cualquier **operación de limpieza, es necesario desconectar el aparato de la toma de corriente**. Una vez vaciado el baño maría, se procede a lavar las piezas de acero **con agua caliente y detergente neutro**. Tenga cuidado de **no utilizar nunca productos corrosivos o especialmente agresivos**, ya que dañarían inevitablemente el acero inoxidable. **A continuación, todos los componentes deberán secarse cuidadosamente** con un paño seco **para eliminar cualquier residuo del lavado**.

Para el mantenimiento del baño maría eléctrico de una cubeta para hostelería, se advierte que **la sustitución de piezas solo debe ser realizada por personal autorizado y/o cualificado**.

Por qué es el producto ideal para ti

La cocción al baño María es un método saludable y sencillo para preparar tus recetas. Mediante esta técnica podrás realizar una **cocción lenta y controlada**, ideal para **derretir algunos ingredientes, como el chocolate, o para cocinar cremas, salsas y gelatinas**.

Prueba a cocinar carne y pescado con el **baño maría profesional de una cubeta de Ristoattrezzature**, un aparato que garantiza un tamaño reducido, un consumo controlado y un calentamiento rápido.

La presencia de numerosos orificios de salida de gases te permitirá

controlar los humos en la cocina, consiguiendo un mejor flujo de aire y un ambiente más saludable.

Utiliza este producto en tu cocina profesional también para **calentar o enfriar alimentos**; descubre la **versatilidad** de un aparato práctico y de alto rendimiento.

Dimensiones

Dimensiones del compartimento interior	150 mm
Dimensiones del embalaje	410x680x300 mm
Dimensiones exteriores	370x630x270 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	8 kg
Peso neto	6 kg
Potencia eléctrica	1,2 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +110 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	1 bandeja GN 1/1 + tapa GN 1/1