Bacalhau: 114810112936

Banho-maria elétrico com 1 cuba GN 1/1, potência de 1,2 kW, 37×63×27h cm



Descrição

Banho-maria elétrico de 1 cuba para restauração profissional, adequado para a cozedura indireta e controlada dos alimentos.

Este equipamento de fácil utilização é particularmente útil em **pastelarias**, **restaurantes** e **deliciências**, onde garante um elevado desempenho durante todo o período de serviço.

A preparação de alimentos em banho-maria consiste no cozimento dos alimentos através do calor produzido pela água quente colocada por baixo deles. Os alimentos são protegidos por **uma cuba 1/1 GN para alimentos** e não são expostos à intensidade do fogo direto, conservando assim as suas propriedades.

Design e funcionamento

O design inovador e minimalista do nosso **banho-maria elétrico profissional de 1 cuba** caracteriza-se por linhas retas com raios reduzidos. O produto está equipado com uma chaminé para a evacuação de fumos, fabricada com materiais particularmente resistentes a danos e à corrosão.

A estrutura exterior é fabricada em **aço inoxidável AISI 304 de espessura 10/10**, resistente, de alto desempenho e adequado para o contacto com alimentos.

A alimentação do **banho-maria profissional de 1 cuba** é elétrica, com uma potência de **1,2 kW**, e o controlo da temperatura é gerido pelo **termóstato**. O botão situado na parte frontal permite regular a temperatura com extrema precisão, **entre 30 e 100 °C**, consoante as necessidades de cozedura.

O botão de ligar está situado na parte frontal, juntamente com a luz indicadora de ligado/desligado, que permite monitorizar quando a temperatura desejada é atingida.

As dimensões do banho-maria elétrico da Ristoattrezzature são de **37 x 63 x 27 h cm** no exterior e **15 cm** para o compartimento interior, com um peso de apenas **6 kg**. Estas medidas permitem a sua fácil integração na linha de trabalho.

Limpeza e manutenção

Para que o desempenho do **banho-maria elétrico profissional** se mantenha elevado, é necessário **encher adequadamente a cuba antes de ligar o aparelho**, respeitando o nível mínimo.

Antes de iniciar qualquer **operação de limpeza, é necessário desligar o aparelho da tomada**. Depois de esvaziar o banho-maria, lave as peças em aço **com água quente e detergente neutro**. Tenha cuidado para **nunca utilizar produtos corrosivos ou particularmente agressivos**, que danificariam inevitavelmente o aço inoxidável. **Todos os componentes devem, em seguida, ser cuidadosamente secos** com um pano seco, **para eliminar qualquer resíduo de lavagem**.

No que diz respeito à manutenção do banho-maria elétrico de 1 cuba para restauração, informa-se que **a substituição de peças só deve ser efetuada por pessoal autorizado e/ou qualificado**.

Porque este é o produto ideal para si

A cozedura em banho-maria é um método saudável e simples para preparar as suas receitas. Através desta técnica, poderá realizar uma **cozedura lenta e controlada ,** ideal para **derreter alguns ingredientes, como o chocolate, ou para cozinhar cremes, molhos e gelatinas**.

Experimente cozinhar carne e peixe com o **banho-maria profissional de 1 cuba da Ristoattrezzature**, um equipamento que garante um espaço ocupado mínimo, consumo controlado e aquecimento rápido.

A presença de numerosos orifícios de escape de gases permitirá-lhe **gerir os fumos na cozinha, proporcionando um melhor fluxo e um ar mais saudável**.

Utilize o produto na sua cozinha profissional também para **aquecer ou arrefecer alimentos**; descubra a **versatilidade** de um equipamento prático e de alto desempenho.

Dimensões

Dimensões da embalagem	410x680x300 mm
Dimensões do compartimento interior	150 mm
Dimensões exteriores	370x630x270 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	8 kg
Peso líquido	6 kg
Potência elétrica	1,2 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +110 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	1 tabuleiro GN 1/1 + tampa GN 1/1