



Mesas baño María Sistema de funcionamiento con agua

- Las mesas baño María permiten la conservación de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- En la parte inferior incorpora un estante liso.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para cuando está desenchufado de la red.
- Incorpora panel de mandos, en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- En el extremo inferior de la cuba incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 159)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.



BMSR-311
(cubetas no incluidas)



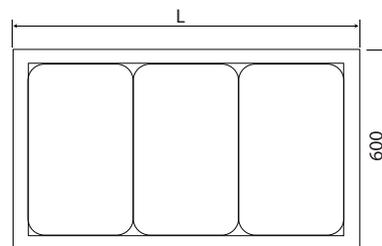
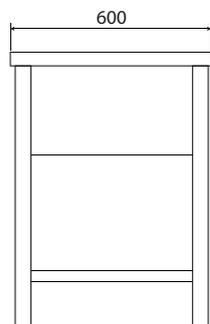
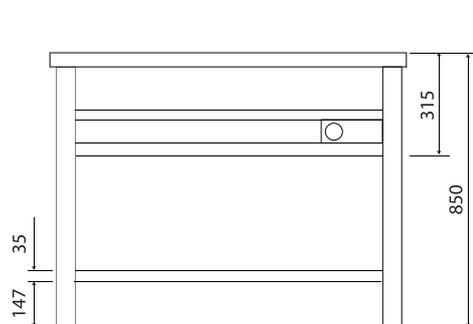
Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Esquinas redondeadas.



Profundidad máxima de cubetas 200 mm.



Mesa baño María funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	L (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSR-311	3332105	1075 x 600 x 850	1075	3 GN 1/1	2100	230	-
BMSR-411	3332106	1400 x 600 x 850	1400	4 GN 1/1	2100	230	-