



Baño maria de Distform modelo F0420401 con capacidad para 2 GN 1/1

Baño maria de sobremesa de Distform fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 y cuba con cantos sanitarios, es ideal para mantener alimentos a la temperatura óptima de servicio de comidas previamente preparadas. Capacidad para dos cubetas GN 1/1.

Catálogo de baños maria industriales

Baño maria o de mantenimiento de temperatura para hostelería de **Distform** modelo F0420403. Diseño compacto para facilitar el mantenimiento de comidas previamente preparadas. Ofrece la máxima calidad y seguridad en tus platos.

A continuación detallamos las características técnicas más destacadas:

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Tipo de energía: eléctrico
- Modelo: F0420201
- Diseño compacto de sobremesa para el mantenimiento de los alimentos a la

temperatura óptima de servicio

- Dos cubas embutidas con cantos sanitarios.
- Medidas totales (ancho x fondo x alto): 650x560x250 mm
- Viene especialmente diseñado para cubetas GN 1/1 de 15 cm de profundidad máxima
- Termostato regulable de temperatura con led de funcionamiento.
- Control independiente de temperatura para cada cuba
- Grifo incluido.
- Cubetas gastronorm no incluidas
- Capacidad: 2 GN 1/1
- Potencia (W): 3000
- Alimentación (V/Hz): 230/50-60

Si estás pensando en adquirir un baño maria pero tienes dudas sobre qué opción es la que mejor cumple con tus necesidades no dudes en contactar con nosotros y resolveremos todas las dudas que pudieran surgirte. Puedes encontrarnos en nuestro chat, por mail o llamándonos y concertando una cita telefónica con nuestro técnico, estaremos encantados de poder ayudarte.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650 x 560 x 250