

BAÑO MARIA DE SOBREPONER CW-127

Desde guardar guarniciones, sopas y platos principales hasta crear nuevas líneas de buffet, el baño maría de sobreponer o retermalizador de alimentos de encimera es un equipo versátil para todo tipo de operaciones en la industria de servicios de alimentos. Proporciona una mayor flexibilidad del menú y la capacidad de responder eficientemente a los requisitos cambiantes del menú.

Cuenta con un termostato ajustable para mantener una variedad de alimentos diferentes dentro de las pautas de temperatura de seguridad. El diseño único del sistema de calefacción presenta una resistencia de calefacción tubular unida a una placa de aluminio, que proporciona una distribución uniforme del calor en toda la unidad para eliminar los puntos fríos o calientes poco apetecibles.

Con un conveniente drenaje ubicado en la parte frontal de la unidad, permite que la limpieza del equipo al final del día sea rápida, fácil y segura para el funcionamiento.



CW-127

CARACTERISTICAS

- Ideal para guardar guarniciones, sopas y platos principales.
- Construcción de acero inoxidable de alta resistencia.
- Termostato ajustable con rango de 120 a 212 °F (49 a 100 °C).
- Resistencia de calefacción tubular unido a una placa de aluminio para distribuir el calor de manera uniforme.
- Sostiene un recipiente empotrado de tamaño completo 1/1GN o se pueden adaptar varios azafates empotrados más pequeños.
- Un cómodo sistema de drenaje permite una limpieza fácil y segura al final del día.
- Configuraciones del indicador de temperatura: Alta, Media, Baja.
- Homologación de UL, cUL y NSF.

ACCESORIOS

- Divisiones para azafates pequeños (No incluidas)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y VISTA DEL PLANO

Modelo	Rango Temp °C	Tiempo de precalent a 82°C	Dimensiones Externas CM	Capacidad Azafates	Potencia/Intensidad W/Amp	Voltaje V/Hz/F	NEMA	Peso con Embalaje
CW-127	49 a 100	15 mn	A-37.1x B-80.6 x C-26.7	1/1 + 1/3 GN	1800/15	110/60/1	5-15 P	10 KG

CW-127

