

BAÑO MARIA

BM1, BM2, BM2L, BM3, BM4

Las vaporeras INMEZA serán parte fundamental de tu cocina. Aquí lograrás calentar o derretir la comida, por medio del agua caliente, sin exponer ese alimento directamente al fuego. La técnica funciona muy bien con aquellas recetas que incluyen huevos, especialmente postres y salsas.

ESPECIFICACIONES Y DIMENSIONES

Modelo	Especificaciones			Medidas Sin Base		
	Peso Aprox	Quemador	B.T.U.	Frente	Profundidad	Altura
BM1	7.30 Kg	1 - 23339	14,400	35 cm (A)	64.5 cm (B)	25 cm (C)
BM2	12.2 Kg	1 - T-BM2	16,600	68.5 cm (A)	64.5 cm (B)	25 cm (C)
BM2L	13 Kg	1 - T-BM2L	30,000	109.5 cm (A)	44 cm (B)	25 cm (C)
BM3	16 Kg	1 - T-BM3	30,000	101.5 cm (A)	64.5 cm (B)	25 cm (C)
BM4	21 Kg	1 - T-BM4	49,000	134.5 cm (A)	64.5 cm (B)	25 cm (C)

*Insertos no incluidos

NOTA: Todos los baños maria se pueden configurar con los distintos recipientes, acompañados de separadores.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **Cuerpo.** Fabricados en Acero Inoxidable de Calibre 22.
- **Tina.** (Desmontable) Fabricada en Acero Inoxidable de Calibre 22.
- **Quemadores.** Baja presión. Fabricados en INMEZA, con tubo negro de 1" en Calibre 18.
- **Perilla.** En plástico negro para control de flama manual.

APLICACIONES IDEALES

Restaurantes, Pastelerías, Cocina Industrial, Fondas.

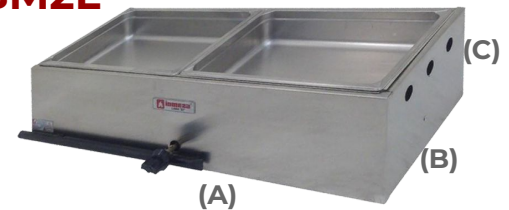
BM1



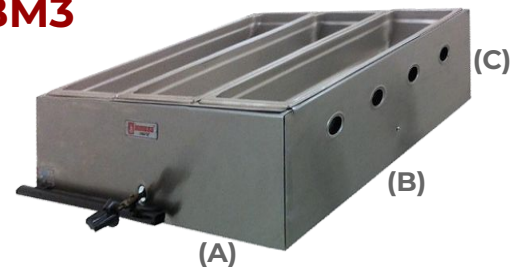
BM2



BM2L



BM3



BM4

