MODELO :
NOMBRE :
NOMBRE DE PROYECTO :

ZONA DE PROYECTO :
ARTICULO DE PROYECTO :

Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide - Sous Vide Baño María estático
**MODELO BMP-25**




Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide - Sous Vide Baño María estático

**Modelo: BMP-25**

| | |
|---|---|
| Referencia | 19068738 |
| Potencia (W) | 1200 |
| Rango de temperatura | 45- 95 ºC |
| Capacidad (litros) | 24 |
| Medidas exteriores (mm) | 626 x 360 x 300 |
| Medidas cubeta | GN 1/1 |
| Tensión (V-Hz) | 220/1/50-60Hz |

Visualizar el vídeo

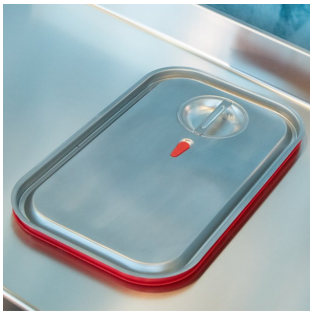
## Características generales

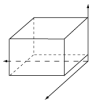
- El cocedor baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros con medidas GN 1/1.
- Construido en acero inoxidable AISI-304.
- Control electrónico de la temperatura. Timer digital de 0-99h y visor electrónico de la temperatura.
- Incorpora separadores adicionales para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 45 a 95ºC.
- 6 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor asegura una temperatura constante en el baño maría.

Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide - Sous Vide Baño María estático
**BMP-25**









Dimensiones Embalaje
Largo bruto (Vista frontal): 410 MM
Ancho bruto (Fondo): 660 MM
Alto bruto 320 MM
Peso bruto / embalado: 14 KG

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD | |
|---|---|
| Frecuencia eléctrica: | 50/60Hz |
| Potencia eléctrica (KW): | 2 |
| Voltaje: | 230V |
| **MEDIDAS Y PESO** | |
| Largo neto (Vista frontal) (mm): | 340 |
| Ancho neto (Fondo) (mm): | 570 |
| Alto neto (mm): | 270 |
| Largo bruto (Vista frontal) (mm): | 410 |
| Ancho bruto (Fondo) (mm): | 660 |
| Alto bruto (mm): | 320 |
| Peso bruto / embalado (kg): | 14 |
| Peso neto (kg): | 9,100 |

La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web

**Familias relacionadas**



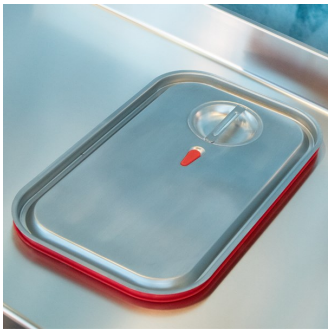
Sous Vide portátil



Envasadoras Vaksic serie E



Envasadoras de sobremesa por sensor Sline Plus













La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web