

Baño maría para salsas

Ficha técnica

Actualizado: 2026-10-13

Baño maría con control termostático de temperatura y cuba compatible con recipientes GN para mantener calientes salsas y alimentos durante el servicio.



Baño maría para salsas

Eléctrico

OTX-7SB4

Energía	Eléctrico
DIMENSIONES	400x750x280 mm
PESO BRUTO (kg)	40 kg
VOLUMEN DE EMBALAJE (m³)	0.17 m3
POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	1 Kw
VOLTAJE (V)	220 V

OTX-7SB8

Energía	Eléctrico
DIMENSIONES	800x750x280 mm
PESO BRUTO (kg)	75 kg
VOLUMEN DE EMBALAJE (m³)	0.25 m3
POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	2 Kw
VOLTAJE (V)	220 V

OTX-9SB4

Energía	Eléctrico
DIMENSIONES	400x900x280 mm
PESO BRUTO (kg)	41 kg
VOLUMEN DE EMBALAJE (m³)	0.33 m3
POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	1 Kw
VOLTAJE (V)	220 V

OTX-9SB8

Energía	Eléctrico
DIMENSIONES	800x900x280 mm
PESO BRUTO (kg)	68 kg
VOLUMEN DE EMBALAJE (m³)	0.70 m3
POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	2 Kw
VOLTAJE (V)	220 V