

SKU: 2978952

Amitek

Bagnomaria elettrico Modello BM216 per GN 1/1 Potenza 1000 + 1000 W



Descrizione

Bagnomaria elettrico BM216 per bacinella GN 1/1

Il bagnomaria elettrico modello BM216 è una soluzione da banco robusta e performante per il mantenimento in temperatura di piatti pronti, contorni e salse in ristoranti, bar, tavole calde e gastronomie. Progettato per ospitare una bacinella GN 1/1, si integra facilmente con gli standard gastronomici utilizzati nelle cucine professionali, consentendo di gestire un buon volume di prodotto caldo con ingombri contenuti.

La piastra riscaldante è studiata per garantire il miglior rendimento e non bruciarsi in caso di mancanza d'acqua, aumentando la sicurezza d'uso e la durata dell'apparecchio. La struttura in acciaio inox assicura resistenza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche essenziali per un utilizzo quotidiano in ambiente professionale.

Caratteristiche tecniche del bagnomaria elettrico BM216

Il modello BM216 è pensato per un impiego continuativo su banco, con potenza elevata e regolazione della temperatura adatta al mantenimento del caldo in modo uniforme.

- Termostato di lavoro regolabile da 0 a 90°C, per adattare la temperatura alle diverse preparazioni.

- Temperature differenziate, studiate per rispondere a varie esigenze di servizio.
- Alimentazione 230 V monofase, compatibile con gli impianti elettrici standard dei locali.
- Potenza 1000 + 1000 W, indicativa di una capacità elevata di mantenimento in caldo della bacinella GN 1/1.
- Profondità vasca 160 mm, adatta a diverse profondità di bacinelle GN 1/1 compatibili.
- Struttura realizzata in acciaio inox, resistente alla corrosione, igienica e facile da pulire.
- Tipologia mobile da banco, ideale per essere posizionato su piani di lavoro e retrobanchi.
- Linea Easy, pensata per attrezzature compatte e funzionali per la ristorazione.
- Dimensioni vasca compatibili con formato GN 1/1 (bacinella non inclusa).

Dimensioni e inserimento nella linea di servizio

Il bagnomaria BM216 è dimensionato per essere collocato su piani di lavoro o banchi di servizio, offrendo una capacità GN 1/1 con un ingombro in linea con gli standard della ristorazione.

- Lunghezza 69 cm, adatta a banchi e retrobanchi con profondità standard.
- Profondità 54 cm, compatibile con i piani di lavoro tipici delle cucine professionali.
- Altezza 25 cm, che garantisce una buona accessibilità alla bacinella GN durante il servizio.

Le dimensioni complessive permettono di integrare il modello BM216 come elemento principale di mantenimento caldo o come estensione di una linea esistente, mantenendo la compatibilità con il sistema gastronorm GN 1/1.

Vantaggi per ristoranti, bar e gastronomie

L'utilizzo quotidiano del bagnomaria elettrico BM216 consente di gestire il mantenimento in caldo con maggiore sicurezza e controllo, grazie alla piastra che non si brucia in caso di mancanza d'acqua e al termostato regolabile. L'impiego del formato GN 1/1 facilita l'organizzazione delle preparazioni e la compatibilità con le bacinelle già presenti in cucina.

- Mantenimento omogeneo della temperatura delle preparazioni, con minore rischio di surriscaldare o seccare i cibi.
- Struttura in acciaio inox che semplifica le operazioni di pulizia e supporta un uso intensivo.
- Potenza elevata (1000 + 1000 W) per una risposta rapida nel raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.
- Compatibilità con bacinelle GN 1/1, formato standard modulabile con inserti per diverse preparazioni.

Se cerchi un bagnomaria elettrico da banco compatto ma potente, con termostato regolabile 0-90°C, piastra ad alto rendimento e struttura in acciaio inox per bacinella GN 1/1, il modello BM216 rappresenta una soluzione affidabile e funzionale per ristoranti, bar e gastronomie che desiderano migliorare la gestione del caldo a servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	25
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	69
Profondità (cm)	54
Temperatura °C	0 - 90
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	2978952
Profondità	minore di 600 mm