

SKU: 2978953

Amitek

Bagnomaria elettrico Modello BM221 per GN 1/1 Potenza 1000 + 1000 W



Descrizione

Bagnomaria elettrico da banco BM221 per bacinella GN 1/1

Il bagnomaria elettrico da banco modello BMS221 è progettato per mantenere alla giusta temperatura primi piatti, salse e contorni pronti per il servizio, con la praticità di un'apparecchiatura compatta da appoggiare direttamente sul banco o sul retrobanco. È una soluzione indicata per ristoranti, bar, gastronomie e tavole calde che hanno bisogno di un punto caldo affidabile, semplice da usare e facile da integrare nella linea esistente.

La struttura in **acciaio inox** assicura robustezza, igiene e rapidità nelle operazioni di pulizia, mentre la vasca è dimensionata per ospitare una **bacinella GN 1/1**, formato standard nella ristorazione professionale. Il sistema di riscaldamento, abbinato al controllo della temperatura tramite termostato fino a 90°C, permette di lavorare in sicurezza mantenendo i cibi caldi senza rischiare di rovinarne consistenza e qualità.

Caratteristiche principali del bagnomaria elettrico BM221

- Bagnomaria elettrico da banco pensato per l'uso professionale in ristoranti, bar e gastronomie.
- Struttura realizzata in acciaio inox, resistente all'usura e facile da sanificare.
- Termostato di lavoro regolabile da 0 a 90°C per un controllo preciso della temperatura di mantenimento.
- Temperature differenziate per adattare il calore alle diverse tipologie di preparazioni.
- Alimentazione elettrica monofase 230 V per una facile installazione nelle cucine esistenti.
- Potenza totale di 1000 + 1000 W per garantire un rapido raggiungimento e mantenimento della temperatura.

- Vasca adatta a contenitori GN 1/1, formato standard nel settore della ristorazione.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, il bagnomaria BM221 unisce dimensioni compatte a una buona capacità operativa, risultando adatto sia al banco frontale sia a un appoggio su tavoli di lavoro in cucina. La vasca con profondità 210 mm consente di lavorare con bacinelle GN 1/1 standard, mentre la potenza di 1000 + 1000 W assicura un'erogazione di calore uniforme e costante durante l'intero servizio.

- Struttura: acciaio inox.
- Temperatura di lavoro: 0 - 90°C.
- Temperature: differenziate.
- Alimentazione: 230 V monofase.
- Potenza: 1000 + 1000 W.
- Profondità vasca: 210 mm.
- Dimensioni esterne: L 69 x P 54 x H 30 cm.
- Tipologia: mobile da banco.
- Linea: Easy.
- Dimensioni vasca: GN 1/1.
- Peso: 15,5 kg.

Perché scegliere il bagnomaria da banco BM221

Il modello BM221 è indicato per chi cerca un bagnomaria elettrico affidabile e compatto, capace di inserirsi facilmente in spazi ridotti senza rinunciare alla capacità di servizio. La combinazione tra struttura in acciaio inox, termostato regolabile e vasca per GN 1/1 rende questo apparecchio una soluzione pratica per migliorare l'organizzazione del caldo in linea, riducendo tempi di gestione e garantendo un servizio più fluido.

Grazie alla potenza di 1000 + 1000 W e alla semplicità di utilizzo, il bagnomaria BM221 rappresenta una scelta funzionale per tutte le attività di ristorazione che desiderano valorizzare i piatti caldi mantenendoli alla temperatura ideale fino al momento dell'impiattamento o del servizio al cliente.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	69

Attributo	Valore
Profondità (cm)	54
Temperatura °C	0 - 90
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	2978953
Profondità	minore di 600 mm