

SKU: 2978954

Amitek

Bagnomaria elettrico con rubinetto Modello BM216R per GN 1/1 Potenza 1000 + 1000 W



Descrizione

Bagnomaria elettrico BM216R con rubinetto per bacinella GN 1/1

Il bagnomaria elettrico modello BM216R 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. La vasca è dimensionata per bacinelle GN 1/1, così da integrarsi facilmente con gli standard gastronorm in uso nelle cucine professionali e consentire una gestione ordinata delle preparazioni calde.

La piastra riscaldante è progettata 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, abbinata al rubinetto di scarico, facilita le operazioni quotidiane di utilizzo e pulizia, rendendo questo bagnomaria adatto a un impiego intensivo.

Caratteristiche tecniche del bagnomaria elettrico BM216R

Il modello BM216R è pensato per un utilizzo professionale continuativo su banco, con potenza elevata e regolazione della temperatura adatta al mantenimento del caldo in modo uniforme.

- Piastra riscaldante ad alto rendimento che non si brucia in caso di mancanza d'acqua.
- Struttura realizzata in acciaio inox, resistente alla corrosione, igienica e facile da pulire.

- 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.
- Rubinetto di scarico integrato, per una gestione rapida dell'acqua di vasca e una pulizia semplificata.
- Alimentazione 230 V monofase, compatibile con gli impianti elettrici standard dei locali commerciali.
- 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.
- Tipologia mobile da banco, ideale per il posizionamento su piani di lavoro e retrobanchi.
- Linea Easy, pensata per attrezzature compatte e funzionali per la ristorazione.

Dimensioni e inserimento nella linea di servizio

Il bagnomaria BM216R è dimensionato per essere collocato facilmente 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.
- Peso 15,8 kg, che assicura stabilità sul banco di lavoro.

Le dimensioni complessive permettono di integrare il modello BM216R come elemento principale di mantenimento caldo o come estensione di una linea esistente, mantenendo la compatibilità con il sistema gastronorm GN 1/1 e sfruttando il rubinetto di scarico per ridurre i tempi di svuotamento e pulizia.

Vantaggi per ristoranti, bar e gastronomie

L'utilizzo quotidiano del bagnomaria elettrico BM216R consente di gestire il mantenimento in caldo con maggiore sicurezza e controllo, grazie alla piastra che non si danneggia in caso di mancanza d'acqua, al termostato regolabile e al rubinetto di scarico integrato. 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.
- Maggiore praticità nelle operazioni di svuotamento e pulizia grazie al rubinetto di scarico.
- Struttura in acciaio inox che semplifica la sanificazione 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 tipologie di piatti.

Se cerchi un bagnomaria elettrico da banco con rubinetto di scarico, piastra ad alto rendimento e struttura in acciaio inox per bacinella GN 1/1, il modello BM216R rappresenta una soluzione affidabile e funzionale per ristoranti, bar e gastronomie che desiderano migliorare la gestione del caldo a servizio mantenendo dimensioni contenute e massima praticità operativa.

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	2978954
Profondità	minore di 600 mm