

SKU: BM116

Amitek

Bagnomaria elettrico per GN 1/1 Modello BM116 Potenza 1000 W



Descrizione

Bagnomaria elettrico BM116 per bacinella GN 1/1

Il bagnomaria elettrico modello BM116 è una soluzione da banco compatta 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, permettendo di organizzare una piccola linea calda con ingombri contenuti.

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

Caratteristiche tecniche del bagnomaria elettrico BM116

Il modello BM116 è pensato per un impiego continuativo su banco, con controlli semplici e regolazione della temperatura adatta al mantenimento del caldo.

- Termostato di lavoro regolabile da 0 a 90°C, per adattare la temperatura alle diverse preparazioni.
- Temperature differenziate pensate per gestire vari tipi di piatti e salse.
- Potenza 1000 W, adeguata al mantenimento in caldo di una bacinella GN 1/1.
- Alimentazione 230 V / 1N / 50-60 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard.
- Voltaggio monofase 230 V.
- Profondità vasca 160 mm, idonea a diverse profondità di bacinelle GN 1/1 compatibili.

- Peso netto 7,2 kg, che garantisce stabilità sul banco di lavoro.
- Temperatura d'esercizio 0-90°C, in linea con le esigenze di mantenimento caldo per la ristorazione.
- Struttura esterna in acciaio inox, resistente, igienica e facile da pulire.
- Capacità per bacinella GN 1/1 (bacinella non inclusa), formato standard facilmente reperibile.

Dimensioni e inserimento nella linea di servizio

Il bagnomaria BM116 è dimensionato per un utilizzo da banco, facilmente collocabile su piani di lavoro o retrobanchi in abbinamento ad altre attrezzature di cottura e mantenimento.

- Lunghezza 34 cm, con ingombro frontale ridotto, adatto anche a banchi con spazio limitato.
- Profondità 54 cm, compatibile con i piani di lavoro standard della ristorazione.
- Altezza 25 cm, che consente una buona accessibilità alla bacinella GN 1/1 durante il servizio.

Le dimensioni compatte lo rendono adatto sia come elemento singolo di mantenimento caldo, sia come integrazione di una linea calda già esistente, senza richiedere modifiche strutturali all'arredo.

Vantaggi per ristoranti, bar e gastronomie

L'utilizzo quotidiano del bagnomaria elettrico BM116 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.
- Ingombro ridotto, ideale per banchi e retrobanchi con spazio limitato.
- Compatibilità con bacinelle GN 1/1, formato standard modulabile con inserti per diverse preparazioni.

Se cerchi un bagnomaria elettrico da banco compatto, con termostato regolabile 0-90°C e struttura in acciaio inox per bacinella GN 1/1, il modello BM116 rappresenta una soluzione pratica e funzionale per ristoranti, bar e gastronomie che desiderano migliorare la gestione del caldo a servizio con un'attrezzatura affidabile e semplice da utilizzare.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	25
Dimensioni vasca	GN 1/1

Attributo	Valore
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	34
Profondità (cm)	54
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	BM116
Profondità	minore di 600 mm