

SKU: 2981064

Beckers

Bagnomaria elettrico Modello BMH150 per GN 1/1 - 2 X 1/2 - 3 X 1/3 Temperatura regolabile max. 90°C



Descrizione

Bagnomaria elettrico BMH150 per vasche GN modulari

Il bagnomaria elettrico modello BMH150 è una soluzione compatta e versatile per mantenere in temperatura piatti pronti, salse e contorni in ristoranti, bar, tavole calde e gastronomie. Progettato per accogliere vasche GN 1/1, 2 x 1/2 oppure 3 x 1/3, permette di organizzare il caldo in modo flessibile a seconda del menu e del flusso di servizio.

Il funzionamento a bagnomaria assicura una distribuzione uniforme del calore, limitando il rischio di bruciature locali e di eccessiva disidratazione delle preparazioni. La vasca viene riscaldata tramite resistenza elettrica e la temperatura può essere regolata fino a 90°C, così da adattarsi alle diverse esigenze di mantenimento.

Caratteristiche tecniche del bagnomaria elettrico BMH150

Il modello BMH150 è pensato per un utilizzo professionale da banco, con potenza adeguata e compatibilità con diversi formati di vasche gastronomiche.

- Potenza 1,2 kW, adeguata al mantenimento in temperatura di piatti e salse nella vasca a bagnomaria.
- Alimentazione elettrica 230 V, compatibile con gli impianti standard della maggior parte dei locali.
- Temperatura regolabile fino a un massimo di 90°C, per gestire in modo preciso il mantenimento del caldo.

- Dimensioni interne vasca 325 x 515 x 170 mm, idonee a ospitare diversi assetti di vasche GN.
- Adatto per configurazioni vasche GN 1/1, 2 x 1/2 oppure 3 x 1/3, a seconda delle esigenze di servizio.
- Vasche non incluse, così da permettere all'operatore di scegliere tipologia e profondità più adatte alla propria offerta.
- Peso di circa 8 kg, che agevola lo spostamento e la collocazione sul banco pur garantendo una buona stabilità.

Dimensioni e inserimento nella linea di servizio

Il bagnomaria elettrico BMH150 è progettato come unità da banco, ideale per essere collocata su piani di lavoro o retrobanchi in linea con altre attrezzature di cottura e mantenimento.

- Lunghezza 34 cm, per un ingombro frontale ridotto e facilmente inseribile su banchi di servizio.
- Profondità 54 cm, compatibile con piani di lavoro standard in ristorazione.
- Altezza 24 cm, che consente una buona accessibilità alle vasche gastronomiche durante il servizio.

Le dimensioni compatte rendono il modello BMH150 adatto sia come elemento singolo di mantenimento, sia come integrazione a una linea calda esistente, senza richiedere modifiche strutturali all'arredo.

Vantaggi per ristoranti, bar e gastronomie

L'uso quotidiano del bagnomaria elettrico BMH150 permette di gestire il mantenimento in caldo con maggiore controllo e flessibilità, adattando la configurazione delle vasche al tipo di servizio e alla varietà dei piatti proposti. La regolazione della temperatura fino a 90°C aiuta a preservare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni, riducendo scarti e rigenerazioni frequenti.

- Maggiore flessibilità grazie alla compatibilità con vasche GN 1/1, 2 x 1/2 o 3 x 1/3.
- Mantenimento omogeneo della temperatura, con minore rischio di surriscaldare o seccare i prodotti.
- Ingombro ridotto, ideale per banchi e retrobanchi con spazio limitato.
- Semplicità di installazione (230 V) e utilizzo, con comandi essenziali e immediati.

Se cerchi un bagnomaria elettrico da banco compatto e modulabile, adatto a diverse combinazioni di vasche gastronomiche e con temperatura regolabile fino a 90°C, il modello BMH150 è una soluzione pratica e funzionale per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono migliorare la gestione del caldo a servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	24
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	34
Profondità (cm)	54
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	2981064
Profondità	minore di 600 mm