

SKU: 2981065

Beckers

Bagnomaria elettrico Modello BMRH150 con rubinetto Potenza: 1,2 kW



Descrizione

Bagnomaria elettrico BMRH150 da banco con rubinetto

Il bagnomaria elettrico modello BMRH150 è una soluzione da banco compatta e pratica per mantenere in temperatura piatti pronti, salse e contorni in ristoranti, bar, tavole calde e gastronomie. La vasca è dimensionata per ospitare contenitori gastronorm GN 1/1, permettendo di organizzare il caldo in modo ordinato e facilmente integrabile nella linea di servizio.

Il funzionamento a bagnomaria assicura una distribuzione uniforme del calore, riducendo il rischio di bruciature locali e di eccessiva disidratazione delle preparazioni. Il rubinetto di scarico integrato semplifica le operazioni di svuotamento della vasca, rendendo più rapida e sicura la gestione dell'acqua di servizio a fine giornata.

Caratteristiche tecniche del bagnomaria elettrico BMRH150

Il modello BMRH150 è progettato per un utilizzo professionale, con potenza adeguata al mantenimento in caldo e dotazioni pensate per facilitare l'uso quotidiano e la pulizia.

- Potenza 1,2 kW, adatta al mantenimento in temperatura delle preparazioni contenute nella vasca a bagnomaria.
- Alimentazione elettrica 230 V, compatibile con gli impianti standard della maggior parte dei locali.
- Dimensioni interne vasca 325 (L) x 535 (P) x 170 (H) mm, idonee a ospitare vasche GN 1/1 di diversa profondità.
- Dimensioni esterne 340 x 540 x 240 mm, con ingombro contenuto per l'installazione su

banchi e retrobanchi.

- Peso di circa 8 kg, che facilita il posizionamento e lo spostamento pur garantendo una buona stabilità sul piano.
- Rubinetto di scarico integrato, per svuotare rapidamente la vasca e semplificare le operazioni di pulizia.
- Vasche non incluse, così da consentire la scelta della profondità e tipologia più adatta alle esigenze del locale.

Dimensioni e inserimento nella linea di servizio

Il bagnomaria BMRH150 è pensato come unità da banco, ideale per essere collocata su piani di lavoro o retrobanchi in abbinamento ad altre attrezzature di cottura e mantenimento.

- Lunghezza 34 cm, per un ingombro frontale ridotto e facilmente gestibile su banchi di servizio.
- Profondità 54 cm, compatibile con i piani di lavoro standard della ristorazione.
- Altezza 24 cm, che garantisce una buona accessibilità alla vasca durante il servizio e le operazioni di rabbocco/miscelazione.

Le dimensioni compatte lo rendono adatto sia come elemento singolo di mantenimento, sia come integrazione di una linea calda esistente, senza richiedere modifiche all'arredo o al layout del banco.

Vantaggi per ristoranti, bar e gastronomie

L'uso quotidiano del bagnomaria elettrico BMRH150 consente di migliorare il controllo del mantenimento in caldo, facilitando la gestione dell'acqua grazie al rubinetto di scarico integrato e riducendo i tempi di fermo per pulizia. Il funzionamento a bagnomaria contribuisce a preservare la qualità dei piatti pronti, limitando gli sbalzi termici e le zone di calore eccessivo.

- Maggiore praticità nelle operazioni di svuotamento e pulizia grazie al rubinetto integrato.
- Mantenimento omogeneo della temperatura, con minore rischio di surriscaldare o seccare le preparazioni.
- 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, dotato di rubinetto di scarico e adatto a vasche GN 1/1, il modello BMRH150 è una soluzione pratica e funzionale per ristoranti, bar e gastronomie che desiderano migliorare l'organizzazione del caldo a servizio e semplificare la gestione quotidiana.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	24

Attributo	Valore
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	34
Profondità (cm)	54
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	2981065
Profondità	minore di 600 mm