

SKU: 2981066

**Beckers**

## **Bagnomaria elettrico Modello BMRH200 con rubinetto Potenza: 1,2 kW**



### **Descrizione**

#### **Bagnomaria elettrico BMRH200 da banco con rubinetto**

Il bagnomaria elettrico modello BMRH200 è una soluzione da banco compatta e funzionale per il mantenimento in temperatura di piatti pronti, salse e contorni in ristoranti, bar, tavole calde e gastronomie. La vasca è dimensionata per contenitori gastronorm GN 1/1, così da integrarsi facilmente con gli standard utilizzati in cucina professionale.

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

#### **Caratteristiche tecniche del bagnomaria elettrico BMRH200**

Il modello BMRH200 è progettato per un utilizzo quotidiano su banco, con potenza adeguata al mantenimento in caldo e dimensioni interne in linea con il formato GN 1/1.

- Potenza 1,2 kW, adatta al mantenimento in temperatura delle preparazioni nella vasca a bagnomaria.
- Alimentazione elettrica 230 V, compatibile con gli impianti standard della maggior parte dei locali.
- Dimensioni interne vasca 325 (L) x 515 (P) x 190 (H) mm, idonee per vasche GN 1/1 di diversa profondità.
- Dimensioni esterne 340 x 540 x 280 mm, con ingombro contenuto per il posizionamento su

banco e retrobanco.

- Peso di circa 10 kg, che garantisce stabilità sul piano di lavoro e al tempo stesso facilita eventuali spostamenti.
- Rubinetto di scarico integrato, per svuotare rapidamente la vasca e semplificare le operazioni di pulizia.
- Vasche non incluse, così da consentire la scelta del tipo di gastronorm più adatto alle esigenze del locale.

## Dimensioni e inserimento nella linea di servizio

Il bagnomaria BMRH200 è pensato come unità da banco, facilmente collocabile su piani di lavoro o retrobanchi in linea con altre attrezzature di cottura e mantenimento.

- Lunghezza 34 cm, per un ingombro frontale ridotto e adatto a banchi di servizio anche con spazi limitati.
- Profondità 54 cm, compatibile con i piani di lavoro standard della ristorazione.
- Altezza 28 cm, che assicura una buona accessibilità alla vasca durante il servizio e le operazioni di rabbocco e miscelazione.

Le dimensioni compatte lo rendono ideale come elemento singolo di mantenimento o come integrazione di una linea calda già esistente, senza richiedere modifiche strutturali al banco.

## Vantaggi per ristoranti, bar e gastronomie

L'utilizzo quotidiano del bagnomaria elettrico BMRH200 permette di migliorare la gestione del caldo a servizio, garantendo temperature più stabili e una pulizia semplificata grazie al rubinetto di scarico. Il formato GN 1/1 offre flessibilità nell'organizzazione delle preparazioni e si integra con le attrezzature professionali già presenti in cucina.

- Maggiore praticità nelle operazioni di svuotamento e pulizia grazie al rubinetto integrato.
- Mantenimento omogeneo della temperatura delle preparazioni, 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, con rubinetto di scarico e predisposto per vasche GN 1/1, il modello BMRH200 è una soluzione pratica e funzionale per ristoranti, bar e gastronomie che desiderano migliorare l'organizzazione del caldo a servizio mantenendo dimensioni contenute.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	28

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	34
Profondità (cm)	54
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	2981066
Profondità	minore di 600 mm