

SKU: 2975708

Forcar

Tavola calda bagnomaria Modello BM11 Capacità 1 bacinella GN1/1



Descrizione

Tavola calda bagnomaria BM11 per 1 bacinella GN 1/1

La tavola calda bagnomaria modello BM11 è una soluzione compatta per il mantenimento in temperatura di piatti pronti, contorni e salse in bar, tavole calde e gastronomie. Progettata per ospitare una bacinella GN 1/1, consente di organizzare in modo semplice una piccola linea calda da banco, ideale per il servizio rapido e la somministrazione di porzioni pronte.

La struttura in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre il riscaldamento a bagnomaria assicura una distribuzione uniforme del calore, riducendo il rischio di bruciare o seccare le preparazioni. Il controllo della temperatura tramite termostato permette di adattare il mantenimento alle diverse tipologie di piatti serviti.

Caratteristiche tecniche della tavola calda bagnomaria BM11

Il modello BM11 è pensato per un utilizzo professionale quotidiano, con dotazioni essenziali e comandi semplici, adatti anche a spazi contenuti.

- Struttura in acciaio inox, resistente alla corrosione, igienica e facile da pulire dopo il servizio.
- Termostato regolabile da 0 a 90°C, per impostare la temperatura di mantenimento in

funzione del tipo di preparazione.

- Temperature differenziate, pensate per adeguarsi a diverse esigenze di servizio.
- Alimentazione monofase 230 V 50-60 Hz, compatibile con gli impianti standard della maggior parte dei locali.
- Bacinella GN 1/1 esclusa, così da consentire la scelta della profondità e del formato più adatti al menu.
- Tipologia mobile da banco, ideale per l'installazione su piani di lavoro e retrobanchi.
- Linea Easy, pensata per attrezzature compatte e funzionali per la ristorazione.

Dimensioni e inserimento sul banco

La tavola calda BM11 è dimensionata per essere collocata direttamente sul banco di servizio o su un piano dedicato, occupando uno spazio ridotto pur garantendo la capacità per una bacinella GN 1/1.

- Lunghezza 54 cm, adatta a banchi di bar, tavole calde e gastronomie con profondità standard.
- Profondità 33 cm, compatibile con piani di lavoro anche di dimensioni contenute.
- Altezza 22 cm, che garantisce una buona accessibilità alla bacinella durante il servizio.

Le dimensioni compatte permettono di integrare il modello BM11 in linee esistenti o di creare un piccolo punto di servizio caldo senza modificare l'arredo, mantenendo comunque la compatibilità con il formato GN 1/1.

Vantaggi per bar, tavole calde e gastronomie

L'utilizzo quotidiano della tavola calda bagnomaria BM11 consente di servire piatti caldi con maggiore continuità e controllo, sfruttando il formato GN 1/1 e la regolazione della temperatura per adattarsi alle diverse preparazioni. Il sistema a bagnomaria aiuta a preservare la qualità del prodotto, riducendo scarti e rigenerazioni frequenti.

- Mantenimento omogeneo della temperatura, con minore rischio di surriscaldare o seccare i cibi.
- Struttura in acciaio inox che facilita le operazioni di pulizia e supporta un uso intensivo.
- Ingombro contenuto, ideale per banchi e retrobanchi con spazio limitato.
- Compatibilità con bacinelle GN 1/1, formato standard facilmente reperibile e modulabile con eventuali inserti.

Se cerchi una tavola calda bagnomaria da banco semplice, compatta e predisposta per una bacinella GN 1/1, il modello BM11 è una soluzione pratica e funzionale per bar, tavole calde e gastronomie che vogliono migliorare la gestione del caldo a servizio con un investimento contenuto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	22
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	54
Profondità (cm)	33
Temperatura °C	0 - 90
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	2975708
Profondità	minore di 600 mm