

SKU: 2975709

Forcar

Tavola calda bagnomaria Modello BM21 Capacità 2 bacinella GN1/1



Descrizione

Tavola calda bagnomaria BM21 per 2 bacinelle GN 1/1

La tavola calda bagnomaria modello BM21 è pensata per il mantenimento in temperatura di piatti pronti, contorni e salse in bar, tavole calde, gastronomie e piccoli ristoranti che necessitano di una capacità maggiore rispetto ai modelli a vasca singola. La possibilità di alloggiare 2 bacinelle GN 1/1 consente di gestire un volume più elevato di preparazioni calde in modo ordinato e professionale.

La struttura in acciaio inox offre robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre il funzionamento a bagnomaria assicura una distribuzione uniforme del calore, riducendo il rischio di bruciare o seccare i prodotti. È una soluzione adatta a completare la linea calda di locali con un buon flusso di servizio, mantenendo ingombri comunque contenuti.

Caratteristiche tecniche della tavola calda bagnomaria BM21

Il modello BM21 è progettato per un utilizzo professionale quotidiano, con controllo della temperatura e dotazioni essenziali per un funzionamento semplice e affidabile.

- 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 base

al tipo di preparazione.

- Temperature differenziate, pensate per adeguarsi a diverse esigenze di servizio.
- Alimentazione monofase V230 50-60 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard dei locali commerciali.
- Capacità per bacinelle: n. 2 x GN 1/1 (bacinelle escluse), formato standard modulabile con inserti per diverse preparazioni.

Dimensioni e inserimento sul banco

La tavola calda BM21 è dimensionata per essere collocata su banchi di servizio o piani dedicati, garantendo lo spazio necessario ad alloggiare due bacinelle GN 1/1 affiancate.

- Lunghezza 66 cm, adatta a banchi di bar, tavole calde e gastronomie con profondità standard.
- Profondità 54 cm, compatibile con i piani di lavoro tipici della ristorazione professionale.
- Altezza 22 cm, che consente una buona accessibilità alle bacinelle durante il servizio.

Le dimensioni permettono di inserire il modello BM21 come elemento principale di linea calda da banco o come estensione di un banco esistente, mantenendo la compatibilità con il sistema gastronom GN 1/1.

Vantaggi per bar, tavole calde e gastronomie

L'utilizzo quotidiano della tavola calda bagnomaria BM21 consente di aumentare la capacità di servizio di piatti caldi, sfruttando due bacinelle GN 1/1 e la regolazione della temperatura per adattarsi a diverse preparazioni. Il sistema a bagnomaria aiuta a preservare le caratteristiche dei cibi, riducendo il rischio di surriscaldamento e gli sprechi.

- Maggiore capacità di mantenimento caldo grazie alle 2 bacinelle GN 1/1 affiancate.
- Mantenimento omogeneo della temperatura, con minore rischio di seccare o bruciare le preparazioni.
- Struttura in acciaio inox che facilita la pulizia e supporta un uso intensivo.
- Compatibilità con bacinelle GN 1/1, formato standard modulabile con inserti per linee di servizio versatili.

Se cerchi una tavola calda bagnomaria da banco con capacità per due bacinelle GN 1/1, il modello BM21 rappresenta una soluzione pratica e funzionale per bar, tavole calde e gastronomie che vogliono ampliare la propria linea calda mantenendo una gestione semplice e affidabile del mantenimento in temperatura.

La foto si riferisce al modello con una bacinella GN 1/1.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	22
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	54
Temperatura °C	0 - 90
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	2975709
Profondità	minore di 600 mm