

SKU: 2976241

Ristosubito

Bagnomaria Elettrico CI N. 1 vasca GN 2/1 h 20 cm - N. 1 vano neutro a giorno Potenza kW 3 Modello RisBa002



Descrizione

Bagnomaria elettrico GN 2/1 h 20 con vano neutro a giorno

Il bagnomaria elettrico GN 2/1 h 20 cm con vano neutro a giorno è progettato per il mantenimento in caldo di grandi quantità di piatti pronti, salse e contorni in formato gastronorm, offrendo allo stesso tempo uno spazio inferiore aperto per l'appoggio di teglie e utensili. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che desiderano un modulo compatto e funzionale, in grado di unire piano caldo e vano di servizio in un unico apparecchio.

La vasca GN 2/1 con altezza 20 cm consente di lavorare con un volume importante di prodotto, mentre il carico acqua in vasca è comandato dal vano inferiore, così da avere la gestione idrica sempre sotto controllo. Il rubinetto di scarico e la piletta di troppopieno integrati rendono più sicure e pratiche le operazioni quotidiane, evitando fuoriuscite accidentali e facilitando lo svuotamento a fine servizio.

Caratteristiche principali del bagnomaria GN 2/1 con vano neutro

- Bagnomaria elettrico con 1 vasca GN 2/1 h 20 cm.

- Carico acqua in vasca con comando posto nel vano inferiore.
- Rubinetto di scarico nel vano inferiore e piletta troppo piena in vasca.
- Resistenze corazzate esterne alla vasca per una maggiore durata nel tempo.
- Lampada spia generale e lampada spia di funzionamento degli elementi riscaldanti.
- Interruttore generale per dare tensione all'apparecchio.
- Termostato di lavoro con T max 90°C e termostato di sicurezza.
- Manopole e maniglie in materiale atermico.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.
- Vano neutro a giorno sottostante per appoggio e stoccaggio leggero.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, questo bagnomaria elettrico dispone di una potenza di **3 kW** con alimentazione trifase 3N AC 400 V, dimensionata per raggiungere rapidamente la temperatura impostata e mantenerla stabile tra 30 e 90°C. Il volume complessivo di 0,5 m³ e le dimensioni compatte lo rendono adatto a cucine che vogliono ottimizzare lo spazio, mantenendo comunque una notevole capacità di servizio in vasca GN 2/1.

- Dimensioni vasca: GN 2/1 h 20 cm.
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Temperatura di lavoro: 30 - 90°C.
- Alimentazione: elettrica 3N AC 400 V, 50/60 Hz.
- Potenza elettrica: 3 kW.
- Intensità elettrica: 50/60 Hz.
- Volume: 0,5 m³.
- Peso: 52 kg.
- Tipologia mobile: su mobile, vano neutro a giorno.
- Linea: Linea CI.
- Dimensioni vasca: GN 2/1.

Perché scegliere questo bagnomaria elettrico GN 2/1 con vano a giorno

Questo bagnomaria elettrico GN 2/1 è indicato per le cucine che cercano un modulo capiente e compatto, capace di combinare un efficace mantenimento caldo con un pratico vano inferiore aperto, utile per avere sempre a portata di mano teglie e attrezzature leggere. La presenza di carico acqua nel vano, rubinetto di scarico, troppopieno e termostati di lavoro e sicurezza rende l'apparecchiatura funzionale, sicura e semplice da gestire nelle operazioni quotidiane.

Grazie alla vasca GN 2/1 h 20 cm, alla potenza da 3 kW e alla struttura regolabile in altezza con piedini inox, rappresenta una soluzione efficace per organizzare il banco caldo e mantenere le preparazioni alla temperatura ideale fino al momento del servizio, migliorando l'ordine e l'efficienza della linea di cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Dimensioni vasca	GN 2/1
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm