

SKU: CBMS216V

**Ristosubito**

## **Bagnomaria per salse CLN 2 bacinelle GN 1/6 Modello CBMS216V**



### **Descrizione**

#### **Bagnomaria per salse CLN CBMS216V con 2 bacinelle GN 1/6**

Il bagnomaria per salse CLN modello CBMS216V è progettato per mantenere in temperatura due diverse salse, sughi o condimenti in contemporanea, risultando ideale per ristoranti, bar, fast food e punti ristoro con servizio veloce. La doppia vaschetta GN 1/6 h 15 cm consente di gestire due prodotti caldi affiancati, come salse per burger, formaggi fusi, topping o fondute.

La struttura compatta da banco in acciaio inox permette di collocare l'apparecchio vicino alla linea di preparazione o al banco servizio, riducendo i tempi di attesa e rendendo le salse sempre disponibili alla corretta temperatura. Il riscaldamento a secco e il controllo della temperatura assicurano un mantenimento stabile, limitando il rischio di surriscaldamento localizzato.

#### **Caratteristiche tecniche del bagnomaria per salse CBMS216V**

Il modello CBMS216V è pensato per un utilizzo professionale continuativo, con dotazioni complete (bacinelle, coperchi e mestoli) e comandi essenziali per una gestione semplice e sicura.

- Struttura in acciaio inossidabile, resistente, igienica e facile da pulire dopo il servizio.
- Capacità 2 vaschette GN 1/6 h 15 cm, ideale per gestire due salse o condimenti caldi in parallelo.
- Coperchi e mestoli in acciaio inox inclusi, per un servizio diretto dalla vaschetta e una migliore igiene.
- Pulsante ON/OFF per un comando semplice e immediato dell'apparecchio.
- Riscaldamento a secco, senza acqua in vasca, per una gestione più rapida e pulita rispetto

al bagnomaria tradizionale.

- Termostato con 5 livelli di temperatura, per adattare il calore alle diverse tipologie di salse.
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento, a protezione della macchina e dell'operatore.
- Frequenza 50/60 Hz, idonea agli impianti elettrici standard.
- Potenza 800 W con alimentazione 230 V, sufficiente a mantenere calde le due vaschette GN 1/6.
- Peso di circa 5 kg, che assicura stabilità sul banco e consente, se necessario, un agevole spostamento dell'apparecchio.

## **Dimensioni e inserimento nella postazione di lavoro**

Il bagnomaria per salse CBMS216V è un apparecchio da banco compatto, pensato per essere inserito in postazioni di preparazione o servizio anche con spazio limitato.

- Lunghezza 20,8 cm, con ingombro frontale molto ridotto.
- Profondità 39 cm, adatta a piani di lavoro standard in bar, ristoranti e fast food.
- Altezza 25,5 cm, che garantisce una buona accessibilità alle vaschette e ai mestoli durante il servizio.

Le dimensioni contenute consentono di collocare il modello CBMS216V vicino a piastre, fry-top, linee sandwich o postazioni burger, mantenendo due salse calde sempre pronte all'uso senza occupare troppo spazio sul banco.

## **Vantaggi per ristoranti, bar e fast food**

L'utilizzo quotidiano del bagnomaria per salse CLN CBMS216V permette di servire due salse o condimenti diversi alla corretta temperatura, migliorando la qualità percepita dei piatti e ottimizzando i tempi di preparazione. Il riscaldamento a secco e il termostato a 5 livelli rendono l'apparecchio adatto a molteplici ricette e consistenze.

- Gestione contemporanea di due salse calde in poco spazio grazie alle 2 vaschette GN 1/6.
- Mantenimento costante della temperatura, con minore rischio di raffreddamento o surriscaldamento dei condimenti.
- Semplicità d'uso grazie al pulsante ON/OFF e ai livelli di temperatura selezionabili.
- Struttura in acciaio inox, coperchi e mestoli inclusi che facilitano igiene, servizio e pulizia quotidiana.

Se cerchi un bagnomaria compatto dedicato alle salse, con 2 bacinelle GN 1/6 e dotazione completa per il servizio, il modello CLN CBMS216V rappresenta una soluzione pratica e funzionale per ristoranti, bar, fast food e gastronomie che vogliono migliorare la gestione dei condimenti caldi in linea con il servizio.

## **Scheda Tecnica**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	25.5
Dimensioni vasca	GN 1/6
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	20.8
Profondità (cm)	39
Temperatura °C	40/95
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	CBMS216V
Profondità	minore di 600 mm