

SKU: CBMS316V

Ristosubito

Bagnomaria per salse CLN 3 bacinelle GN 1/6 Modello CBMS316V



Descrizione

Bagnomaria per salse CLN CBMS316V con 3 bacinelle GN 1/6

Il bagnomaria per salse CLN modello CBMS316V è progettato per mantenere in temperatura tre salse, sughi o condimenti in contemporanea, risultando ideale per ristoranti, bar, fast food e punti ristoro che necessitano di più referenze calde sempre pronte al servizio. Le tre vaschette GN 1/6 h 15 cm consentono di gestire condimenti diversi, come salse per hamburger, sughi, formaggi fusi o topping, con una postazione compatta e ordinata.

La struttura da banco in acciaio inox permette di collocare l'apparecchio vicino alla linea di preparazione o direttamente sul banco di servizio, riducendo i tempi di attesa e migliorando la continuità del servizio. Il riscaldamento a secco, unito al controllo della temperatura, garantisce un mantenimento stabile delle salse, limitando il rischio di raffreddamento e di surriscaldamento localizzato.

Caratteristiche tecniche del bagnomaria per salse CBMS316V

Il modello CBMS316V è pensato per un utilizzo professionale continuativo, con dotazioni complete e comandi semplici per facilitare il lavoro dell'operatore.

- Struttura in acciaio inossidabile, robusta, igienica e facile da pulire dopo il servizio.
- Capacità 3 vaschette GN 1/6 h 15 cm, per la gestione simultanea di tre salse o condimenti caldi.
- Coperchi e mestoli in acciaio inox inclusi, per un servizio diretto dalla vaschetta e una migliore igiene.
- Pulsante ON/OFF per un comando immediato e intuitivo 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 tre vaschette GN 1/6.
- Peso 7 kg, che garantisce stabilità sul banco di lavoro e, se necessario, facilita lo spostamento dell'apparecchio.

Dimensioni e inserimento nella postazione di lavoro

Il bagnomaria per salse CBMS316V è un apparecchio da banco compatto, pensato per essere inserito in postazioni di preparazione o servizio con spazio limitato ma necessità di più salse calde a disposizione.

- Lunghezza 20,8 cm, con ingombro frontale molto ridotto.
- Profondità 55,5 cm, adatta ai 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.

Grazie alle dimensioni contenute e allo sviluppo in profondità, il modello CBMS316V può essere collocato in prossimità di piastre, fry-top, linee sandwich o postazioni burger, mantenendo tre salse calde sempre disponibili senza occupare troppo spazio in larghezza sul banco.

Vantaggi per ristoranti, bar e fast food

L'utilizzo quotidiano del bagnomaria per salse CLN CBMS316V permette di servire tre salse o condimenti differenti alla temperatura ideale, 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 diverse ricette e consistenze, dalle salse fluide ai condimenti più densi.

- Gestione contemporanea di tre salse calde in uno spazio contenuto grazie alle 3 bacinelle 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, vaschette, coperchi e mestoli in dotazione che facilitano igiene, servizio e pulizia quotidiana.

Se cerchi un bagnomaria compatto dedicato alle salse, con 3 bacinelle GN 1/6 e una dotazione completa per il servizio rapido, il modello CLN CBMS316V 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

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	25.5
Dimensioni vasca	GN 1/6
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	20.8
Profondità (cm)	55.5
Temperatura °C	40/95
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	CBMS316V
Profondità	minore di 600 mm