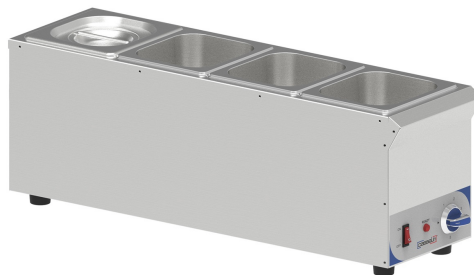


SKU: CBMS416V

Ristosubito

Bagnomaria per salse CLN 4 bacinelle GN 1/6 Modello CBMS416V



Descrizione

Bagnomaria per salse CLN con 4 bacinelle GN 1/6 modello CBMS416V

Il bagnomaria per salse CLN modello CBMS416V è pensato per mantenere calde e sempre pronte all'uso salse, condimenti e preparazioni liquide, con un ingombro ridotto e una gestione estremamente semplice. Grazie alle sue **4 bacinelle GN 1/6 h 15 cm** è ideale per ristoranti, snack bar, paninoteche, fast food e tutte le attività che lavorano con più tipi di salse o topping contemporaneamente.

La struttura in **acciaio inox** assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre i coperchi e i mestoli in acciaio inox inclusi aiutano a mantenere l'area di lavoro ordinata e professionale. Il riscaldamento a secco, unito al termostato con 5 livelli di temperatura, permette di impostare il calore più adatto a ogni preparazione, evitando surriscaldamenti e garantendo un servizio costante durante tutta la giornata.

Caratteristiche principali del bagnomaria per salse CBMS416V

- Bagnomaria compatto per salse, condimenti e preparazioni liquide.
- Struttura in acciaio inossidabile, resistente e adatta all'uso professionale continuo.
- Capacità per 4 vaschette GN 1/6 h 15 cm, ideale per gestire più salse contemporaneamente.
- Coperchi e mestoli in acciaio inox inclusi, pronti all'uso fin da subito.
- Riscaldamento a secco, senza necessità di riempire la vasca d'acqua.
- Termostato con 5 livelli di temperatura per adattare il calore alle diverse preparazioni.

- Termostato di sicurezza integrato in caso di surriscaldamento.
- Pulsante ON/OFF frontale per una gestione immediata dell'accensione.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, il bagnomaria per salse CBMS416V abbina dimensioni contenute a una buona capacità operativa, risultando perfetto per il posizionamento su banco o retrobanco anche in locali con poco spazio. La potenza da **800 W** con alimentazione 230 V 50/60 Hz garantisce un riscaldamento uniforme e un funzionamento affidabile, mentre il peso di 9 kg facilita eventuali spostamenti o riposizionamenti dell'apparecchio secondo le esigenze del servizio.

- Struttura: acciaio inox.
- Capacità: 4 vaschette GN 1/6 h 15 cm.
- Temperatura di lavoro: 40 - 95°C.
- Riscaldamento: a secco.
- Regolazione temperatura: termostato con 5 livelli.
- Sicurezza: termostato di sicurezza contro il surriscaldamento.
- Alimentazione: elettrica 230 V, 50/60 Hz.
- Potenza: 800 W.
- Lunghezza: 20,8 cm.
- Profondità: 72 cm.
- Altezza: 25,5 cm.
- Tipologia: mobile da banco.
- Linea: Easy.
- Dimensioni vasca: GN 1/6.
- Peso: 9 kg.

Perché scegliere il bagnomaria per salse CBMS416V

Il modello CBMS416V è la scelta giusta per le attività che vogliono offrire un servizio rapido e organizzato, con salse e condimenti sempre alla temperatura ideale, senza complicazioni nella gestione quotidiana. La combinazione di riscaldamento a secco, termostato regolabile e accessori inclusi rende questo bagnomaria una soluzione pratica e affidabile per migliorare la qualità e la velocità del servizio.

Compatto, robusto e facile da pulire, il bagnomaria per salse CLN CBMS416V permette di valorizzare il banco di lavoro e di mantenere costante lo standard delle preparazioni calde, rappresentando un investimento funzionale per la ristorazione moderna che punta su efficienza e organizzazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	25.5
Dimensioni vasca	GN 1/6
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	20.8
Profondità (cm)	72
Temperatura °C	40/95
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	CBMS416V
Profondità	Profondità 700 mm