

SKU: CBMSC1

**Ristosubito**

## **Bagnomaria per salse compatto CLN 1 bacinella GN 1/6 Modello CBMSC1**



### **Descrizione**

#### **Bagnomaria per salse compatto CBMSC1 GN 1/6**

Il bagnomaria per salse compatto CLN modello CBMSC1 è studiato per mantenere in temperatura salse, condimenti, topping e preparazioni liquide in modo pratico e controllato, ideale per ristoranti, bar, fast food e punti ristoro con servizio veloce. Il formato per bacinella GN 1/6 h 20 cm lo rende perfetto per presidiare un singolo prodotto caldo, come salsa per hamburger, sughi, formaggi fusi o cioccolata.

La struttura in acciaio inox e il design da banco consentono di collocarlo facilmente vicino alla linea di servizio o sulla postazione di preparazione piatti. Il riscaldamento a secco, abbinato al controllo della temperatura, permette di mantenere le salse calde pronte all'uso, riducendo i tempi di attesa e migliorando la continuità del servizio.

## **Caratteristiche tecniche del bagnomaria per salse CBMSC1**

Il modello CBMSC1 è pensato per un utilizzo professionale continuativo, con comandi essenziali e dotazioni orientate alla sicurezza e alla praticità d'uso.

- Struttura in acciaio inossidabile, resistente, igienica e facile da pulire dopo il servizio.
- Capacità per 1 vaschetta GN 1/6 h 20 cm, formato ideale per salse, sughi e condimenti caldi.
- Mestolo in acciaio inox incluso, pensato per il servizio diretto dalla bacinella.
- Pulsante ON/OFF per un comando semplice e immediato dell'apparecchio.
- Riscaldamento a secco, senza necessità di acqua in vasca, per una gestione più rapida e pulita.
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento, per proteggere macchina e operatore.
- Frequenza di esercizio 50/60 Hz.
- Potenza 200 W con alimentazione 230 V, adeguata al mantenimento in caldo di piccole quantità di prodotto.
- Temperatura di esercizio regolabile indicativamente da 40 a 90°C, adatta a diverse tipologie di salse.
- Tipologia mobile da banco, ideale per essere posizionato vicino alla linea di servizio.
- Linea Easy CLN, pensata per attrezzature compatte e funzionali.
- Dimensioni vasca compatibili con bacinelle GN 1/6.
- Peso di circa 5 kg, che garantisce stabilità sul piano ma consente eventualmente di spostare l'apparecchio quando necessario.

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

Il bagnomaria CBMSC1 è un apparecchio compatto da banco, facile da collocare su piani di lavoro, retrobanchi o isole di preparazione, anche in contesti con spazio limitato.

- Lunghezza 20,6 cm, per un ingombro frontale molto ridotto.
- Profondità 28 cm, adatta a piani di lavoro standard in bar, ristoranti e laboratori.
- Altezza 27,8 cm, che garantisce una buona accessibilità alla vaschetta e al mestolo in dotazione.

Grazie alle dimensioni contenute, il modello CBMSC1 può essere integrato facilmente accanto a piastre, fry-top, linee sandwich o postazioni burger, mantenendo la salsa calda sempre a portata di mano durante il servizio.

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

L'utilizzo quotidiano del bagnomaria per salse compatto CBMSC1 permette di servire salse e condimenti alla giusta temperatura con continuità, migliorando la qualità percepita dei piatti e riducendo i tempi di preparazione. Il riscaldamento a secco e la struttura compatta lo rendono particolarmente adatto a postazioni di servizio rapido.

- Mantenimento costante della temperatura delle salse, con minore rischio di raffreddamento o surriscaldamento.
- Ingombro minimo sul banco, ideale per cucine e postazioni con spazio limitato.
- Semplicità d'uso grazie al pulsante ON/OFF e ai controlli essenziali.
- Struttura in acciaio inox e vaschetta GN 1/6 che facilitano le operazioni di pulizia e cambio prodotto.

Se cerchi un bagnomaria compatto dedicato alle salse, pensato per una singola bacinella GN 1/6 e adatto a bar, ristoranti, fast food e gastronomie, il modello CBMSC1 rappresenta una soluzione pratica, semplice da usare e funzionale per migliorare il servizio dei condimenti caldi.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	27.8
Dimensioni vasca	GN 1/6
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	20.6
Profondità (cm)	28
Temperatura °C	40/90
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	CBMSC1
Profondità	minore di 600 mm