

SKU: CBMSC2H

Ristosubito

Bagnomaria per salse compatto CLN 2 bacinelle GN 1/6 Modello CBMSC2H



Descrizione

Bagnomaria per salse compatto CLN CBMSC2H con 2 bacinelle GN 1/6

Il bagnomaria per salse compatto CLN modello CBMSC2H 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. Le due vaschette GN 1/6 h 20 cm permettono di gestire comodamente prodotti come salse per burger, sughi caldi, formaggi fusi o topping, mantenendoli sempre pronti all'uso vicino alla linea di preparazione.

La struttura compatta da banco in acciaio inox consente un'installazione semplice su piani di lavoro o retrobanchi, anche in spazi ridotti. Il riscaldamento a secco, abbinato al controllo della temperatura, garantisce un mantenimento stabile della salsa, riducendo il rischio di raffreddamento e di surriscaldamento localizzato.

Caratteristiche tecniche del bagnomaria per salse CBMSC2H

Il modello CBMSC2H è pensato per un utilizzo professionale continuativo, con dotazioni essenziali e comandi semplici per facilitare il lavoro dell'operatore.

- Struttura in acciaio inossidabile, robusta, igienica e facile da pulire dopo il servizio.
- Capacità 2 vaschette GN 1/6 h 20 cm, ideale per gestire due salse o condimenti caldi in parallelo.
- Mestolo in acciaio inox incluso, pensato per il servizio diretto dalla vaschetta.
- 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 di sicurezza in caso di surriscaldamento, a protezione della macchina e dell'operatore.
- Frequenza 50/60 Hz, idonea agli impianti elettrici standard.
- Potenza 400 W con alimentazione 230 V, sufficiente a mantenere calde le due bacinelle GN 1/6.
- Peso 8 kg, che garantisce stabilità sul banco di lavoro.
- Linea Easy CLN, dedicata ad attrezzature compatte e funzionali per il servizio rapido.

Dimensioni e inserimento nella postazione di lavoro

Il bagnomaria per salse CBMSC2H è un apparecchio da banco compatto, adatto a essere collocato in postazioni di preparazione o servizio anche con spazio limitato.

- Lunghezza 41,2 cm, con ingombro frontale contenuto per l'installazione su piani di lavoro e retrobanchi.
- Profondità 28 cm, adatta ai piani standard in bar, ristoranti e fast food.
- Altezza 27,8 cm, che garantisce una buona accessibilità alle vaschette e ai mestoli durante il servizio.

Le dimensioni ridotte consentono di posizionare il modello CBMSC2H in prossimità di piastre, fry-top, linee sandwich o postazioni burger, mantenendo due salse calde sempre disponibili senza occupare troppo spazio sul banco.

Vantaggi per ristoranti, bar e fast food

L'utilizzo quotidiano del bagnomaria per salse compatto CLN CBMSC2H permette di servire due 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 controllo della temperatura lo rendono adatto a molteplici ricette e consistenze.

- Gestione contemporanea di due salse calde in poco spazio grazie alle 2 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 comandi essenziali.
- Struttura in acciaio inox e vaschette GN 1/6 che facilitano igiene, pulizia e sostituzione dei prodotti.

Se cerchi un bagnomaria compatto dedicato alle salse, con 2 bacinelle GN 1/6 e dotazione pensata per il servizio rapido, il modello CLN CBMSC2H 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)	27.8
Dimensioni vasca	GN 1/6
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	41.2
Profondità (cm)	28
Temperatura °C	40/90
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	CBMSC2H
Profondità	minore di 600 mm