

SKU: CL7040BMGT

Ristosubito

Bagnomaria gas 1 vasca GN 1/1 MDLR Modello CL7040BMGT



Descrizione

Bagnomaria a gas da banco 1 vasca GN 1/1

Il bagnomaria a gas da banco 1 vasca GN 1/1 è studiato per il mantenimento in caldo di piatti pronti, salse e contorni in formato gastronorm standard, con una struttura compatta adatta a tavoli di lavoro, retrobanchi e linee self-service. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, tavole calde e cucine professionali che preferiscono l'alimentazione a gas mantenendo un controllo preciso della temperatura.

La vasca in **acciaio inox AISI 305** garantisce robustezza, igiene e durabilità nel tempo, mentre il carico acqua manuale consente di gestire facilmente il livello in base alle esigenze del servizio. La regolazione del gas tramite valvola termostatica di sicurezza permette di mantenere stabile la temperatura di esercizio, riducendo i rischi e aumentando il comfort operativo per l'utente.

Caratteristiche principali del bagnomaria gas GN 1/1

- Vasca in acciaio inox AISI 305.
- Carico acqua manuale per una gestione semplice e intuitiva.
- Regolazione del gas con valvola termostatica di sicurezza.
- Falso fondo forato incluso per una migliore distribuzione del calore.

- Traversini inox per il corretto sostegno delle bacinelle.
- Troppopieno per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Indicato per il mantenimento caldo di preparazioni in vasca GN 1/1.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, questo bagnomaria a gas offre una potenza di **3 kW**, sufficiente per raggiungere rapidamente la temperatura impostata e mantenerla costante durante il servizio. Le dimensioni compatte facilitano l'inserimento su banchi e piani di lavoro, mantenendo una buona capacità operativa grazie alla vasca GN 1/1 h 15 cm in dotazione.

- Capacità: 1 vasca GN 1/1 h 15 cm.
- Dimensioni vasca: 35 x 51,5 x 15,5 cm.
- Dimensioni scarico vasca: 1/2".
- Dimensioni esterne: 40 x 73 x 28 cm.
- Potenza gas: 3 kW.
- Peso: 34 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.
- Dimensioni vasca: GN 1/1.

Perché scegliere questo bagnomaria a gas GN 1/1

Questo bagnomaria a gas 1 vasca GN 1/1 è indicato per le cucine che privilegiano l'alimentazione a gas e ricercano un'attrezzatura compatta ma completa, con dotazioni come falso fondo forato, traversini inox e troppopieno per la gestione dell'acqua. La combinazione tra struttura in acciaio inox, valvola termostatica di sicurezza e potenza da 3 kW garantisce un mantenimento caldo affidabile e uniforme.

Grazie alla vasca in formato GN 1/1 e alle dimensioni ridotte, rappresenta una soluzione funzionale per organizzare il banco caldo e mantenere le preparazioni alla temperatura ideale fino al momento del servizio al cliente, ottimizzando tanto i tempi quanto i flussi di lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40

Attributo	Valore
Profondità (cm)	73
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm