

SKU: CL7080BMG

Ristosubito

Bagnomaria gas 2 vasche 2xGN1/1 MDLR Vano aperto Modello CL7080BMG



Descrizione

Bagnomaria a gas 2 vasche 2xGN 1/1 con vano aperto

Il bagnomaria a gas con 2 vasche 2xGN 1/1 e vano aperto è pensato per il mantenimento in caldo di numerose preparazioni contemporaneamente, come primi piatti, salse e contorni, sfruttando due contenitori in formato gastronorm standard affiancati. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e tavole calde che preferiscono l'alimentazione a gas e desiderano un modulo capiente, ma comunque compatto, con uno spazio inferiore aperto per l'appoggio di teglie e utensili.

Le vasche in **acciaio inox AISI 305** garantiscono robustezza, igiene e lunga durata, mentre il carico acqua manuale consente di gestire facilmente il livello in funzione del servizio. La regolazione del gas tramite valvola termostatica di sicurezza permette di mantenere stabile la temperatura di lavoro, migliorando la sicurezza operativa e la qualità del mantenimento caldo durante tutto il servizio.

Caratteristiche principali del bagnomaria gas 2 vasche 2xGN 1/1 con vano aperto

- 2 vasche 2xGN 1/1 h 15 cm per il mantenimento caldo di piatti, salse e contorni.
- Vasche in acciaio inox AISI 305 con carico acqua manuale.

- 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.
- Vano inferiore aperto, utilizzabile come spazio neutro di appoggio o stoccaggio leggero.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, questo bagnomaria a gas offre una potenza totale di **6 kW**, sufficiente per portare rapidamente l'acqua alla temperatura desiderata e mantenerla costante durante il servizio. Le dimensioni delle vasche e dell'apparecchio consentono di sfruttare al meglio lo spazio sul banco, garantendo una capacità operativa elevata grazie alle due vasche 2xGN 1/1 h 15 cm e al vano aperto sottostante.

- Numero vasche: 2 vasche 2xGN 1/1 h 15 cm.
- Dimensioni vasche: 73 x 51,5 x 15,5 cm.
- Dimensioni scarico vasca: 1/2".
- Potenza gas: 6 kW.
- Peso: 69 kg.
- Temperatura di lavoro: 30 - 90°C.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile, vano aperto.
- Linea: Linea Classica.
- Dimensioni vasca: GN 1/1.
- Dimensioni esterne: L 80 x P 73 x H 87 cm.

Perché scegliere questo bagnomaria a gas 2 vasche 2xGN 1/1 con vano aperto

Questo bagnomaria a gas a 2 vasche 2xGN 1/1 con vano aperto è indicato per le cucine che richiedono una capacità di mantenimento caldo molto elevata e vogliono un modulo versatile, in grado di combinare un efficace punto caldo con un pratico spazio inferiore di appoggio. La combinazione tra struttura in acciaio inox, valvola termostatica di sicurezza, falso fondo forato, traversini inox e troppopieno assicura affidabilità, sicurezza e facilità di gestione nel lavoro quotidiano.

Grazie alla potenza gas da 6 kW, alle vasche 2xGN 1/1 e al vano aperto sottostante, rappresenta una soluzione funzionale per organizzare il banco caldo e mantenere le preparazioni alla temperatura ideale fino al momento del servizio, migliorando l'ordine e l'efficienza complessiva della linea di cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	73
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm