

SKU: CL7080BMGT

Ristosubito

Bagnomaria gas 2 vasche 2xGN1/1 MDLR Modello CL7080BMGT



Descrizione

Bagnomaria a gas da banco 2 vasche GN 1/1

Il bagnomaria a gas da banco con 2 vasche GN 1/1 è progettato per il mantenimento in caldo di più preparazioni contemporaneamente, come primi piatti, salse e contorni, sfruttando due contenitori in formato gastronorm standard. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, tavole calde e cucine professionali che preferiscono l'alimentazione a gas e necessitano di una maggiore capacità di servizio in uno spazio comunque compatto.

Le vasche in **acciaio inox AISI 305** garantiscono robustezza, igiene e lunga durata, mentre il carico acqua manuale consente di regolare 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 tutta la giornata.

Caratteristiche principali del bagnomaria a gas 2 vasche GN 1/1

- 2 vasche GN 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.

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 permettono di sfruttare al meglio lo spazio sul banco, garantendo una buona capacità operativa grazie alle due GN 1/1 h 15 cm.

- Numero vasche: 2 vasche GN 1/1 h 15 cm.
- Dimensioni vasca: 73 x 51,5 x 15,5 cm.
- Dimensioni scarico vasca: 1/2".
- Potenza gas: 6 kW.
- Peso: 53 kg.
- Temperatura di lavoro: 30 - 90°C.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.
- Dimensioni vasca: GN 1/1.
- Dimensioni esterne: L 80 x P 73 x H 28 cm.

Perché scegliere questo bagnomaria a gas 2 vasche GN 1/1

Questo bagnomaria a gas a 2 vasche GN 1/1 è indicato per le cucine che richiedono una capacità di mantenimento caldo superiore, con la possibilità di gestire contemporaneamente più piatti o preparazioni in contenitori separati. La combinazione tra struttura in acciaio inox, valvola termostatica di sicurezza, falso fondo forato, traversini inox e troppopieno assicura affidabilità, sicurezza e praticità nelle operazioni di ogni giorno.

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	73

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm