

SKU: CL9040BMGT

Ristosubito

Bagnomaria a gas 1 vasca GN 1/1 MDLR Modello CL9040BMGT



Descrizione

Bagnomaria a gas da banco 1 vasca GN 1/1

Il bagnomaria a gas da banco 1 vasca GN 1/1 è pensato per il mantenimento in caldo di piatti pronti, salse e contorni in formato gastronorm standard, con una struttura compatta facile da inserire su tavoli di lavoro o 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 lunga durata, mentre il carico acqua manuale consente di gestire in modo semplice il livello in funzione del servizio. La regolazione del gas avviene tramite valvola termostatica di sicurezza, che aiuta a mantenere stabile la temperatura di esercizio e offre maggiore protezione durante l'utilizzo quotidiano.

Caratteristiche principali del bagnomaria a 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.
- Adatto al 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 favoriscono l'installazione su banchi e piani di lavoro, mantenendo comunque 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 68,5 x 17 cm.
- Dimensioni esterne: 40 x 90 x 28 cm.
- Potenza gas: 3 kW.
- Peso: 40 kg.
- Bacinelle in dotazione: 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3.
- 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 preferiscono l'alimentazione a gas e cercano un'attrezzatura compatta ma completa, con soluzioni pratiche come il troppopieno per lo scarico dell'acqua in eccesso. Il falso fondo forato e i traversini inox contribuiscono a distribuire meglio il calore e a sostenere correttamente le bacinelle, migliorando la qualità del mantenimento caldo e la sicurezza operativa.

Grazie alla vasca in acciaio inox, alla potenza gas da 3 kW e alle bacinelle in dotazione, rappresenta una scelta funzionale per organizzare il banco caldo e mantenere le preparazioni alla temperatura ideale fino al momento del servizio al cliente, ottimizzando tempi e 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)	90
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 900 mm