

SKU: CL9080BME

Ristosubito

Bagnomaria elettrico 2 vasche GN 1/1 MDLR Vano aperto Modello CL9080BME



Descrizione

Bagnomaria elettrico 2 vasche GN 1/1 con vano aperto

Il bagnomaria elettrico 2 vasche GN 1/1 con vano aperto 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 necessitano di una maggiore capacità di servizio, mantenendo una struttura compatta 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 nel tempo, mentre il carico acqua manuale consente di gestire facilmente il livello in funzione del servizio. Il sistema di riscaldamento elettrico, abbinato alla regolazione tramite comandi frontali, permette di mantenere stabile la temperatura di lavoro, assicurando un mantenimento caldo uniforme e affidabile per tutte le preparazioni.

Caratteristiche principali del bagnomaria elettrico 2 vasche GN 1/1 con vano aperto

- 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.
- 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 elettrico offre una potenza totale di **4,4 kW** con alimentazione 380-415 V 3N 50-60 Hz, valore adeguato 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 GN 1/1 h 15 cm e al vano aperto sottostante.

- Numero vasche: 2 vasche GN 1/1 h 15 cm.
- Dimensioni vasche: 73 x 68,5 x 17 cm.
- Potenza elettrica: 4,4 kW.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- Peso: 76 kg.
- Bacinelle in dotazione: 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3.
- Temperatura di lavoro: 30 - 90°C.
- Tipologia mobile: su mobile, vano aperto.
- Linea: Linea Classica.
- Dimensioni vasca: GN 1/1.
- Dimensioni esterne: L 80 x P 90 x H 87 cm.

Perché scegliere questo bagnomaria elettrico 2 vasche GN 1/1 con vano aperto

Questo bagnomaria elettrico a 2 vasche GN 1/1 con vano aperto è indicato per le cucine che richiedono una capacità di mantenimento caldo elevata e desiderano 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, falso fondo forato, traversini inox e troppopieno assicura affidabilità, sicurezza e facilità di gestione nel lavoro quotidiano.

Grazie alla potenza elettrica da 4,4 kW, alle vasche GN 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	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	90
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 900 mm