

SKU: CL9080BMET

**Ristosubito**

## **Bagnomaria elettrico 2 vasche GN 1/1 MDLR Modello CL9080BMET**



### **Descrizione**

#### **Bagnomaria elettrico da banco 2 vasche GN 1/1**

Il bagnomaria elettrico 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 necessitano di una maggiore capacità di servizio mantenendo uno spazio complessivo compatto sul banco di lavoro.

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**

- 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.

## 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 buona capacità operativa grazie alle due GN 1/1 h 15 cm in dotazione.

- Numero vasche: 2 vasche GN 1/1 h 15 cm.
- Dimensioni vasca: 73 x 68,5 x 17 cm.
- Potenza elettrica: 4,4 kW.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- Peso: 51 kg.
- Bacinelle in dotazione: 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3.
- Temperatura di lavoro: 30 - 90°C.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.
- Dimensioni vasca: GN 1/1.
- Dimensioni esterne: L 80 x P 90 x H 28 cm.

## Perché scegliere questo bagnomaria elettrico 2 vasche GN 1/1

Questo bagnomaria elettrico 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, falso fondo forato, traversini inox e troppopieno assicura affidabilità, sicurezza e praticità nelle operazioni quotidiane.

Grazie alla potenza elettrica da 4,4 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	Elettrica
Altezza (cm)	28
Dimensioni vasca	GN 1/1
Linea	Linea Classica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	90
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 900 mm