

SKU: CL9080BMG

Ristosubito

Bagnomaria a gas 2 vasche GN 1/1 MDLR Vano aperto Modello CL9080BMG



Descrizione

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

Il bagnomaria a gas 2 vasche GN 1/1 con vano aperto è pensato 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 e tavole calde che preferiscono l'alimentazione a gas e desiderano un modulo compatto con spazio inferiore aperto per l'appoggio di teglie e utensili.

Le vasche sono realizzate in **acciaio inox AISI 305**, materiale che 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 permette di mantenere stabile la temperatura di lavoro e aumenta la protezione durante l'utilizzo quotidiano.

Caratteristiche principali del bagnomaria gas 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.

- 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 buona capacità operativa 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 gas: 6 kW.
- Peso: 101 kg.
- Bacinelle in dotazione: 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3.
- 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 90 x H 87 cm.

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

Questo bagnomaria a gas a 2 vasche GN 1/1 con vano aperto è indicato per le cucine che richiedono una capacità di mantenimento caldo superiore e vogliono un modulo versatile, in grado di unire un efficace punto caldo con uno 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 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 della linea di cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

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