

SKU: CL9080BMGT

**Ristosubito**

## **Bagnomaria a gas 2 vasche GN 1/1 MDLR Modello CL9080BMGT**



### **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 diverse 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 hanno bisogno di una capacità di servizio maggiore 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 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 offre un maggiore livello di protezione durante l'utilizzo quotidiano.

#### **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**, 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 al tempo stesso 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 gas: 6 kW.
- Peso: 51 kg.
- Bacinelle in dotazione: 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3.
- 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 90 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, regolazione con valvola termostatica di sicurezza, falso fondo forato, traversini inox e troppopieno assicura affidabilità, sicurezza e praticità nelle operazioni quotidiane.

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

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