

SKU: F7070BMET

**Ristosubito**

## **Bagnomaria elettrico 1 vasca GN 2/1 h15 MDLR Modello F7070BMET**



### **Descrizione**

#### **Bagnomaria elettrico da banco 1 vasca GN 2/1 h15**

Il bagnomaria elettrico da banco a 1 vasca GN 2/1 h15 è progettato per il mantenimento in caldo di grandi quantità di piatti pronti, salse e preparazioni, utilizzando un contenitore di grande formato adatto a linee self-service, mense e cucine professionali con volumi elevati. L'installazione da banco consente di integrarlo facilmente su tavoli di lavoro o linee di distribuzione esistenti, mantenendo una capacità importante in uno spazio relativamente contenuto.

La vasca GN 2/1 h15 permette di utilizzare contenitori ampi e profondi, ideali per piatti unici, sughi o preparazioni in grandi lotti, mentre il sistema di carico acqua manuale rende semplice la gestione del livello in funzione del servizio. Il rubinetto con leva di sicurezza, posto sul cruscotto frontale, consente di svuotare la vasca in modo pratico e controllato a fine turno, velocizzando le operazioni di pulizia e aumentando la sicurezza dell'operatore.

#### **Caratteristiche principali del bagnomaria 1 vasca GN 2/1**

- Bagnomaria elettrico da banco con capacità per 1 vasca GN 2/1 h15.
- Carico acqua manuale, intuitivo e rapido da gestire.
- Scarico acqua tramite rubinetto sul cruscotto con leva di sicurezza.
- Falso fondo forato incluso per migliorare la distribuzione del calore e proteggere i contenitori.
- Indicato per il mantenimento caldo di piatti pronti e preparazioni in grande formato GN 2/1.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, questo bagnomaria elettrico offre una potenza totale di **3 kW** con alimentazione 380-415 V trifase 3N 50-60 Hz, soluzione ideale per l'inserimento in cucine professionali attrezzate con fornitura trifase. Le dimensioni della vasca e l'ingombro esterno consentono di sfruttare al meglio lo spazio disponibile sul banco, garantendo al tempo stesso una capacità elevata per il servizio quotidiano.

- Capacità vasca: 1 GN 2/1 h15.
- Falso fondo: forato, incluso.
- Carico acqua: manuale.
- Scarico acqua: rubinetto con leva di sicurezza sul cruscotto.
- Potenza elettrica totale: 3 kW.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- Dimensioni vasca: L 63 x P 51 x H 15,5 cm.
- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function.
- Dimensioni vasca: GN 2/1.
- Peso: 37 kg.

## Perché scegliere questo bagnomaria elettrico GN 2/1

Questo bagnomaria elettrico a 1 vasca GN 2/1 è indicato per chi deve gestire grandi quantità di pietanze in un unico contenitore, mantenendole alla temperatura ideale fino al momento del servizio. La combinazione tra carico manuale, rubinetto con leva di sicurezza e falso fondo forato rende l'attrezzatura pratica da utilizzare, sicura per l'operatore e semplice da pulire a fine giornata.

Grazie alla potenza di 3 kW, al formato GN 2/1 e alla struttura da banco, rappresenta una soluzione efficace per ottimizzare il banco caldo e migliorare l'organizzazione del servizio nelle cucine professionali, soprattutto in contesti con alti volumi di produzione e necessità di continuità operativa.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Dimensioni vasca	GN 2/1
Linea	Linea Function

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	30 / 90
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm