Cod: 114810112936

Bagnomaria elettrico 1 vasca GN 1/1 potenza 1.2 kW 37×63×27h cm



Descrizione

Bagnomaria elettrico 1 vasca per ristorazione professionale adatto alla cottura indiretta e controllata degli alimenti.

L'attrezzatura di facile uso è particolarmente utile in **pasticcerie**, **ristoranti** e **gastronomie** dove assicura prestazioni elevate durante tutta la durata del servizio.

La preparazione di cibi a bagnomaria prevede la cottura degli alimenti attraverso il calore prodotto dall'acqua calda posta sotto di essi. I cibi sono protetti da **una vasca 1/1 GN per alimenti** e non subiscono l'intensità dal fuoco diretto, conservando le loro proprietà.

Design e funzionamento

Il design innovativo ed essenziale del nostro **bagnomaria elettrico professionale 1 vasca** è caratterizzato da linee squadrate con raggiature ridotte. Il prodotto è dotato di camino per scarico fumi realizzato con materiali particolarmente resistenti a danni e corrosioni.

La struttura esterna è realizzata in **acciaio INOX AISI 304 da 10/10** resistente, performante e adatto al contatto con gli alimenti.

L'alimentazione del **bagnomaria professionale 1 vasca** è elettrica con una potenza di **1.2 Kw** ed il controllo della temperatura viene gestito dal **termostato**. La manopola posta sul davanti permette di regolare la gradazione con estrema precisione, **da 30-100°C**, a seconda delle proprie esigenze di cottura.

Il pulsante di accensione è posto anteriormente insieme alla spia on/off che consente di monitorare il raggiungimento della temperatura desiderata.

Le dimensioni del bagnomaria elettrico Ristoattrezzature sono di **37x63x27h cm** esternamente e **15 cm** per il vano interno, per un peso di appena **6 kg**. Misure che ne consentono una facile collocazione nella linea di lavoro.

Pulizia e manutenzione

Affinché le prestazioni del **bagnomaria elettrico professionale** restino elevate è necessario **riempire adeguatamente la vasca prima dell'accensione**, rispettando il livello minimo.

Prima di iniziare qualsiasi **operazione di pulizia è necessario staccare l'apparecchio dalla presa di corrente**. Una volta svuotato il bagnomaria si procede lavando le parti in acciaio **con acqua calda e detersivo neutro**. Attenzione a **non impiegare mai prodotti corrosivi o particolarmente aggressivi** che danneggerebbero inevitabilmente l'acciaio inox. **Tutte le componenti andranno poi accuratamente asciugate per eliminare ogni residuo di lavaggio**, utilizzando un panno asciutto.

Per la manutenzione del bagnomaria elettrico 1 vasca per ristorazione si avverte che **la sostituzione delle parti dovrà essere effettuata solo da personale autorizzato e/o abilitato**.

Perché è il prodotto che fa per te

La cottura a bagnomaria è un metodo salutare e semplice per preparare le tue ricette. Attraverso questa tecnica potrai effettuare una **cottura lenta e controllata** ideale per **sciogliere alcuni ingredienti, come la cioccolata, oppure per cuocere creme, salse e gelatine**.

Sperimenta la cottura di carne e pesce con il **bagnomaria professionale 1 vasca di Ristoattrezzature**, una macchina che assicura minimo ingombro, consumi controllati e rapidità di riscaldamento.

La presenza di numerosi fori di scarico dei gas ti permetterà di **gestire i fumi in cucina avendo un migliore flusso ed un'aria più salubre**.

Utilizza il prodotto nella tua cucina professionale anche per **scaldare gli alimenti o raffreddarli**, scopri la **versatilità**

di una macchina pratica e performante.

Dimensioni

Dimensioni esterne	370x630x270 mm
Dimensioni imballo	410x680x300 mm
Dimensioni vano interno	150 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	8 kg
Peso netto	6 kg
Potenza Elettrica	1.2 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +110 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 vaschetta GN 1/1 + coperchio GN 1/1