

Cod: 114810112936

Bagnomaria elettrico 1 vasca GN 1/1 potenza 1.2 kW 37x63x27h 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 raggature ridotte. Il prodotto è dotato di camino per scarico fumi realizzato con materiali particolarmente resistenti a danni e corrosioni. La vasca in acciaio inox GN 1/1 non è inclusa e va inserita all'interno della macchina che andrà chiusa con

coperchio.

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 **370x630x270 mm** esternamente e **150 mm** 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 vano interno | 150 mm |

Scheda tecnica

| | |
|-------------------------|-------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Peso | 6 kg |
| Potenza Elettrica | 1.2 kW |
| Temperatura d'esercizio | +30 +110 °C |
| Voltaggio | 230 V |