

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