

**Bagnomaria elettrico da banco predisposto per bacinelle GN  
h 150 mm L 300 mm x P 600 mm**

**Prezzo: 432,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** BE60/30

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Bagnomaria elettrici

## Descrizione

**Bagnomaria elettrico da banco con 1 vasca predisposta per contenere bacinelle GN di altezza massima 150 mm.**

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'**estetica lineare e pulita**. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

La cottura a bagnomaria è indicata per tutte le preparazioni che hanno bisogno di una cottura lenta e controllata. L'apparecchio è ideale per la cottura di salse, budini, creme, panne cotte e gelatine. E' molto utilizzato, inoltre, per scogliere burro, cioccolato e preparare delicati sformati. Si possono cucinare anche molti tipi di carni e pesce che vengono cotti in modo delicato e lento per preparare piatti leggeri e senza l'aggiunta di grassi.

Il vantaggio principale della cottura a bagnomaria è il controllo della temperatura grazie alla cessione graduale di calore da parte dell'acqua calda.

Il macchinario è un elemento fondamentale in bar, ristoranti e tavole calde per cuocere e mantenere caldi diversi tipi di alimenti. Il macchinario può anche essere utilizzato per scaldare gli alimenti o raffreddarli.

La cucina a bagnomaria ha una **struttura esterna** realizzata in **acciaio INOX AISI 304** e l'**alimentazione è elettrica** con **resistenze corazzate** poste esternamente alla vasca.

L'apparecchio non deve mai funzionare con il livello d'acqua al di sotto del livello minimo, perciò si consiglia, prima di attivare il bagnomaria, di riempire adeguatamente la vasca. Attivare successivamente l'interruttore generale e girare il **termostato** della **temperatura** nella posizione desiderata **da 30°C a 90°C**. Si accenderanno, in questo modo, le spie gialla e verde. La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione, mentre la spia gialla attesta che gli elementi riscaldanti sono in funzione. Quando la lampada gialla si spegne, significa che il bagnomaria ha raggiunto la temperatura desiderata.

Il bagnomaria è predisposto per le seguenti combinazioni di bacinelle GN:

- 1 bacinella GN1/2 + 1 bacinella GN1/4 di altezza massima di 150 mm;

- 3 bacinelle GN1/4 di altezza massima 150 mm.

La vasca è provvista di scarico dell'acqua frontale a mezzo di un rubinetto a sfera.

BACINELLE, PORTINE E COPERCHI ESCLUSI.

DOTAZIONE DI SERIE:

- FALSOFONDO.

Come avviene la cottura a bagnomaria?

La cottura a bagnomaria è un sistema indiretto che consente di cuocere gli alimenti attraverso la trasmissione di calore proveniente dall'acqua bollente e non dal fuoco diretto. Con la cottura a bagnomaria, il cibo non viene a contatto diretto con l'acqua ma si scalda grazie al calore proveniente dal recipiente all'interno del quale è posto. La cottura risulta pertanto semplice in quanto basta porre l'alimento all'interno del contenitore il quale a sua volta viene inserito all'interno di un recipiente più grande dove bolle l'acqua.

Cavo di linea non presente.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 300 mm x P 600 mm x H 280 mm
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Dotazione di serie</b>	Falsofondo
<b>Alimentazione</b>	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
<b>Peso</b>	18 Kg
<b>Numero resistenze</b>	NR 1 resistenza
<b>Potenza elettrica totale</b>	1,5 Kw
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Potenza resistenze</b>	1 resistenza x 1,5 Kw
<b>Profondità bagnomaria</b>	Profondità 600 mm
<b>Tipologia bagnomaria</b>	Bagnomaria su banco
<b>Numero vasche bagnomaria</b>	NR 1 vasca
<b>Dimensioni vasca bagnomaria</b>	GN1/2+GN1/4 H150mm