



Bagnomaria elettrico da banco predisposto per bacinelle GN h 150 mm L 400 mm x P 650 mm

MODELLO: BE65/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 650 x H 280 mm

507,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 650 mm x H 280 mm
Dimensioni vasca bagnomaria	GN1/1 H150mm
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/1/50-60 Hz
Peso	22 Kg
Numero resistenze	NR 1 resistenza
Potenza elettrica totale	1,5 Kw

Alimentazione	Elettrico
Potenza resistenze	1 resistenza x 1,5 Kw
Profondità bagnomaria	Profondità 650 mm
Numero vasche bagnomaria	NR 1 vasca
Dotazione di serie	Falsofondo
Tipologia bagnomaria	Bagnomaria su banco

Descrizione

Bagnomaria elettrico da banco predisposto per bacinelle GN di altezza massima 150 mm, L 400 mm x P 650 mm.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'**estetica lineare e pulita**. Soluzione che consente di realizzare aree di cottura armoniose anche in caso d'installazione di prodotti con dimensioni differenti. 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 da 10/10** 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 di altezza massima di 150 mm:

- 1 bacinella GN1/1:

- 1 bacinella GN1/2 + 2 bacinelle GN1/4:

- 2 bacinelle GN1/2:

- 4 bacinelle GN1/4.

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

BACINELLE, PORTINE E COPERCHI ESCLUSI.

DOTAZIONE DI SERIE:

- FALSO FONDO.

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