



Bagnomaria a gas su armadio aperto predisposto per bacinelle GN h 150 mm L 400 mm x P 900 mm

MODELLO: BG90/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 900 x H 870 mm

1.130,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensione vasche lavello	353 mm x 688 mm x H 155 mm
Peso	52 Kg
Numero bruciatori	NR 1 bruciatore
Potenza gas totale	3 Kw
Alimentazione	Gas

Profondità bagnomaria	Profondità 900 mm
Numero vasche bagnomaria	NR 1 vasca
Potenza bruciatori	1 bruciatore x 3 Kw
Dotazione di serie	Falsofondo
Tipologia bagnomaria	Bagnomaria su mobile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Bagnomaria a gas su armadio aperto predisposto per bacinelle GN h 150 mm, L 400 mm x P 900 mm.

Il nuovo design è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco e complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

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 sfornare 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 a gas con bruciatori in acciaio inox con fiamma pilota e **accensione tramite piezo**. Lo spessore dei piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 è da 20/10 e garantisce maggiore solidità e robustezza.

Il bagnomaria è predisposto per le seguenti combinazioni di bacinelle GN di altezza massima di 150 mm:

- 1 bacinella GN1/1

- 1 bacinella GN1/3.

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.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA