



Bagnomaria a gas su armadio aperto predisposto per bacinelle GN h 150 mm L 800 mm x P 900 mm

MODELLO: BG90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

1.400,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Dimensioni esterne | L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm |
| Dimensione vasche livello | L 733 mm x P 688 mm x H 155 mm |
| Peso | 101 Kg |
| Numero bruciatori | NR 1 bruciatore |
| Potenza gas totale | 6 Kw |
| Alimentazione | Gas |

| | |
|---------------------------------|--|
| Profondità bagnomaria | Profondità 900 mm |
| Numero vasche bagnomaria | NR 1 vasca |
| Potenza bruciatori | 1 bruciatore x 6 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 di h massima 150 mm, L 800 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 è complete di labirinto che evita il rischio di trafileamento 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 sciogliere 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:

- 2 bacinelle GN1/1 + 2 bacinelle 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