

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

Prezzo: 1.701,00 € + IVA



Riferimento: BE90/80

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Bagnomaria elettrici

Descrizione

Bagnomaria elettrico su armadio aperto predisposto per bacinelle GN h 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 completa 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 elettrica. 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:

- 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
Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Dotazione di serie	Falsofondo
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	76 Kg
Potenza elettrica totale	4,4 Kw
Alimentazione	Elettrico
Profondità bagnomaria	Profondità 900 mm
Tipologia bagnomaria	Bagnomaria su mobile
Numero vasche bagnomaria	NR 1 vasca

Generato il 10/06/2026