



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

BAGNOMARIA PER DUE BACINELLA GN 1/1 H 20 CM CON RUBINETTO - L690XP540XH300 MM

COD: BM221R



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vasca Bagnomaria per 2 Bacinella GN 1/1 con Altezza 200 mm

Il **bagnomaria da banco** è utile per mantenere in temperatura cibi e composti. Questi ultimi vengono infatti messi all'interno di un recipiente posto a sua volta all'interno di una vasca con acqua calda scaldata tramite resistenze elettriche.

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Il Bagnomaria ha una robusta **struttura in acciaio INOX**

Il Bagnomaria per regolare la **temperatura da 0 a + 90°C** ha a disposizione un termostato meccanico

Questo tipo di bagnomaria ha una **Piastra Riscaldante** che garantisce **miglior rendimento e non si brucia in caso di mancanza d'acqua**

Il Bagnomaria **è fatto per contenere due Bacinelle GN 1/1 con altezza di 20 cm.** (Non Compresa nel prezzo)

Per farlo funzionare bisogna mettere l'acqua nella Vasca del bagnomaria e poi mettere la bacinella con gli alimenti all'interno nella vasca

Rubinetto di scarico incluso nel prezzo

La Bacinella GN 1/1 non è inclusa nel prezzo

Cavo di alimentazione incluso nel prezzo

MANUTENZIONE ORDINARIA E PULIZIA

-Il Bagnomaria deve essere pulito giornalmente per garantire il funzionamento della macchina nel tempo

-Per pulire l'apparecchio bisogna usare solo prodotti adeguati per attrezzature alimentari (va bene anche il classico prodotto per stoviglie)

-Non bisogna mai usare pagliette abrasive perchè rovinano la macchina

-Non bisogna mettere prodotti con un temperatura più alta di 90°C perchè si può bruciare la resistenza

-Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	18 kg
Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
Potenza Assorbita (watt)	1000 Watt + 1000 Watt



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L690xP540xH300 mm
Dimensioni Interne LxPxH	Predisposizione per 2 bacinelle GN 1/1 h 200 mm
Numero Bacinelle	2
Rubinetto scarico	SI