



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 PROFESSIONALE ELETTRICO CON VASCA PER 1 BACINELLA GN 1/1 + 2 BACINELLE 1/3 SU VANO A GIORNO

COD: PFP9BME2V



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

BAGNOMARIA PROFESSIONALE ELETTRICO CON VASCA PER 1 BACINELLA GN 1/1 + 2 BACINELLE 1/3 ALTEZZA 200 MM SU VANO A GIORNO

I **Bagnomaria Project Food** garantiscono la massima compatibilità alla combinazione con diverse prestazioni paragonabile alla grande ristorazione.

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 preparare piatti leggeri e senza l'aggiunta di grassi.

I Bagnomaria ha una robusta **struttura Acciaio Inox Aisi 304 spessore 18/10** con **finiture sono**

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

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT

in **Scotch Brite** con giunzioni a filo per **garantirvi la massima igiene**

Termostato di regolazione temperatura da 30°C a 90°C.

Il Bagnomaria **è facile da utilizzare** grazie alla presenza di due **comandi**

-Comando che permette di **regolare le potenze delle resistenze**

-Comando che permette di **caricare l'acqua nella vasca**

Il Rubinetto di scarico è posizionato nel vano sotto la vasca

Il macchinario è dotato di piedini d'appoggio in gomma

Questo modello **è su vano neutro** per le porte vedere accessori

DATI TECNICI

Peso	98 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Profondità	900 mm
Numero Vasche	1 Vasca
Tipologia cottura	Cucina a Bagnomaria
Alimentazione	Elettrico
Voltaggio	Monofase – 230V/1N/50-60Hz
Struttura Esterna	Acciaio Inox Aisi 304
Potenza (watt)	3000 Watt
Temperatura	30°C a 90°C
Predisposizione	Monofase – 230V/1N/50-60Hz