



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

TAVOLA CALDA BAGNOMARIA GN 1/1 H 15 CM L570XP370XH220 MM

COD: BM7700



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vasca Bagnomaria per una Bacinella GN 1/1 con Altezza 150 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.

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

Il Bagnomaria per regolare la **temperatura da +30°C a + 90°C** ha a disposizione un termostato meccanico

Il Bagnomaria **è fatto per contenere una Bacinella GN 1/1 con altezza di 15 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 della vasca

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	10 kg
Alimentazione	Monofase – 230 V
Potenza Assorbita (watt)	1200 Watt
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L570xP370xH220 mm
Numero Bacinelle	1
Rubinetto scarico	NO