



Bagnomaria professionale con rubinetto e coperchi h887_46

Bagnomaria inox con rubinetto, 2 vasche tonde da 4 L con coperchio. Temperatura 30 - 85 °C. Dimensioni: L 60,4 x P 33,2 x H 31,5 cm.

Il bagnomaria professionale H887_46 è una soluzione affidabile e funzionale per il mantenimento in caldo di alimenti in cucine professionali, buffet self-service, mense e linee calde. Progettato per garantire una distribuzione uniforme del calore, riscalda delicatamente le pietanze senza bruciarle o portarle a ebollizione.

Dotato di 2 contenitori tondi da 4 L con coperchio, realizzati in acciaio inox, questo modello consente di mantenere separati due preparati diversi, come salse, vellutate o zuppe. Il sistema di riscaldamento a tappetino termico permette un risparmio energetico del 20% rispetto ai sistemi tradizionali, mantenendo una temperatura uniforme e stabile.

La temperatura è regolabile su 6 livelli tramite manopola analogica, da 30 °C a 85 °C, ed è gestita da un termostato integrato con spia luminosa che segnala il funzionamento attivo. La struttura in acciaio inox con angoli interni arrotondati facilita le operazioni di igienizzazione quotidiana, mentre il rubinetto di scarico frontale consente uno svuotamento rapido e sicuro dell'acqua.

Il set è compatibile con altri formati GN (1/1, 1/2, 1/3) e può essere configurato con vasche GN 1/6. Il grado di protezione IPX3 rende il dispositivo adatto all'uso in ambienti umidi.

Rendi più efficiente il tuo servizio caldo con il bagnomaria H887_46! Ordinalo oggi o richiedi una consulenza per accessori e configurazioni personalizzate.

Caratteristiche tecniche:

- Set incluso: raccordo + 2 contenitori tondi da 4 L con coperchi
- Volume utile totale: 8 litri

● Temperatura regolabile: da 30 °C a 85 °C
● Regolazione: manopola analogica a 6 livelli
● Sistema riscaldamento: tappetino termico
● Materiali: acciaio inox
● Contenitore acqua: con indicatori livello minimo e massimo
● Rubinetto di scarico: incluso
● Protezione: interruttore termico contro surriscaldamento
● Grado protezione: IPX3
● Potenza assorbita: 1000 W
● Voltaggio: 220–240 V

● **Programabile:** Se devi riscaldare o mantenere calde due preparazioni contemporaneamente, scegli un bagnomaria come l'H887_46, dotato di contenitori separati, coperchi, e un pratico rubinetto per lo svuotamento.
● Richiede elettricista: no

● **Dimensioni:** 604 x B382 x H315 cm
● È importante per un sistema con regolazione della temperatura precisa, materiali igienici come l'acciaio inox e protezione contro il surriscaldamento.
● Peso netto: 7,63 kg

● **Lunghezza cavo:** 1500 mm
● Assicurarsi della compatibilità con contenitori GN per un uso flessibile in base al servizio.

● Unità di temperatura: Celsius

● Bagnomaria con rubinetto H887_46, scaldavivande con vasche tonde e coperchio, bagnomaria 2 x 4 litri in acciaio inox, bagnomaria horeca con rubinetto di scarico, bagnomaria da banco con tappetino termico, bagnomaria professionale self-service buffet.

Benefici per l'utente:

- Contenitori: tondi con coperchio inclusi per doppia preparazione.
- **Riscaldamento** uniformemente controllato su 6 livelli.
- Sistema: con tappetino termico per risparmio energetico.
- Svuotamento: pratico e sicuro con rubinetto integrato.
- Facile da pulire grazie agli angoli interni arrotondati.

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 315.0000
- **Larghezza in millimetri** 604.0000
- **Profondità in millimetri** 332.0000
- **Tipologia** con rubinetto
- **Funzionamento** a bagnomaria
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Numero vasche/pentole** 1

Bagnomaria professionale con rubinetto e coperchi h887_46



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Bagnomaria professionale con rubinetto e coperchi h887_46

Tipologia: con rubinetto
Funzionamento: a bagnomaria
Numero vasche/pentole: 1
Altezza in millimetri: 315 mm
Larghezza in millimetri: 604 mm
Profondità in millimetri: 332 mm
Punti di forza: Scaldavivande elettrici