



## Bagnomaria professionale h887\_43

Bagnomaria in acciaio inox per GN 1/1 h max 150 mm, temperatura regolabile 30 - 85 °C. Dimensioni: L 57,4 x P 33,4 x H 24,1 cm.

Il bagnomaria professionale H887\_43 è progettato per offrire una soluzione efficiente e sicura nel riscaldamento graduale o mantenimento in temperatura controllata degli alimenti. Ideale per buffet self-service, cucine professionali, mense e servizi di ristorazione collettiva, consente di lavorare con precisione e continuità, evitando la bruciatura o l'ebollizione accidentale degli alimenti.

Grazie al suo sistema di riscaldamento con tappetino termico, garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie del contenitore e un risparmio energetico fino al 20% rispetto ai sistemi tradizionali. La temperatura può essere regolata facilmente tramite manopola a 6 livelli tra 30 °C e 85 °C, adattandosi così a diverse esigenze operative.

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox, compreso il contenitore dell'acqua, per offrire durabilità, igiene e facilità di pulizia. Gli angoli interni arrotondati agevolano la manutenzione quotidiana. Il dispositivo è inoltre dotato di indicatore di livello minimo e massimo dell'acqua, termostato integrato, spia luminosa e protezione da surriscaldamento, garantendo massima sicurezza durante l'uso.

Compatibile con 1 contenitore GN 1/1 h max 150 mm, ma anche con combinazioni GN 1/2, GN 1/3 o altre frazioni, mediante l'utilizzo di barre adattatrici (non incluse, disponibili su richiesta).

Scegli l'efficienza e la sicurezza per la tua cucina con il bagnomaria professionale H887\_43! Ordina subito o richiedi un preventivo per accessori e forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:





HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Bagnomaria professionale h887\_43

Potenza: 1000 W

Tipologia: Senza rubinetto

Funzionamento: a bagnomaria

Numero vasche/pentole: 1

Altezza in millimetri: 241 mm

Larghezza in millimetri: 574 mm

Profondità in millimetri: 334 mm