



## Set bagnomaria professionale con rubinetto e coperchio h887\_45

Bagnomaria con rubinetto, 3 vasche GN 1/3 h100 mm incluse, temperatura 30 - 85 °C. Dimensioni: L 60,5 x P 33,2 x H 24,2 cm.

Il set bagnomaria professionale H887\_45 è la soluzione ideale per mantenere salse, contorni, sughi e preparazioni calde alla temperatura desiderata, senza il rischio di bruciarle o portarle a ebollizione. Progettato per l'uso intensivo in buffet self-service, mense, hotel e cucine professionali, offre funzionalità avanzate e massima praticità.

Il sistema di riscaldamento a tappetino termico garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie e fino al 20% di risparmio energetico rispetto ai bagnomaria tradizionali. La temperatura è regolabile su 6 livelli, da 30 °C a 85 °C, tramite manopola analogica con termostato integrato e spia luminosa che segnala il riscaldamento in corso.

Inclusi nel set 3 contenitori GN 1/3 h100 mm in acciaio inox con coperchi, perfetti per organizzare più pietanze in modo ordinato e funzionale. Il bagnomaria è compatibile anche con GN 1/1 e GN 1/2, mentre il posizionamento di GN 1/6 richiede una barra adattatrice opzionale (non inclusa).

Realizzato in acciaio inox, il dispositivo è resistente, igienico e facile da pulire. Il contenitore dell'acqua con angoli arrotondati semplifica la manutenzione quotidiana, mentre il rubinetto di scarico frontale consente uno svuotamento rapido e sicuro, evitando sollevamenti e sversamenti.

Semplifica il servizio caldo nel tuo buffet con il set bagnomaria H887\_45! Ordina ora o richiedi un preventivo personalizzato per la tua attività.

Caratteristiche tecniche:

Quale

bagnomaria

Capacità contenitori: 3 x GN 1/3 h 100 mm con coperchio (inclusi)

temperatura

Compatibilità GN: GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 (GN 1/6 con barra adattatrice su richiesta)

bagnomaria?

Materiale struttura: acciaio inox

ge

Sistema riscaldamento: tappetino termico

temperatura

Temperatura regolabile: da 30 °C a 85 °C

regolazione

Regolazione: analogica con 6 livelli

illuminazione

Sola luminosa: sì

scaldamento

Termostato: integrato

1/2.

Rubinetto di scarico: sì

Indicatore livello acqua: minimo e massimo

Miniguida all'acquisto: Se cerchi una soluzione completa e pronta all'uso per il mantenimento in caldo dei cibi nel tuo buffet, scegli un modulo come P887\_45: vasche GN in inox, coperchi abbinati, rubinetto di scarico e struttura inox.

Grado di protezione: IPX3

Verifica sempre la compatibilità con altri formati GN e la presenza di sistemi di sicurezza, come protezione da surriscaldamento e grado di protezione IPX per uso in ambienti professionali.

Tensione: 230 V

Il riscaldamento a tappetino termico garantisce inoltre efficienza e uniformità, ideale per un servizio continuo e senza sorprese.

Lunghezza cavo: 1500 mm

Dimensioni: L 605 x P 332 x H 242 mm  
Bagnomaria rubinetto P887\_45, set bagnomaria professionale con vasche GN, bagnomaria buffet self-service inox, bagnomaria GN 1/3 con coperchi inclusi, scaldavivande da banco con scarico acqua, bagnomaria con tappetino termico e termostato.

Unità di temperatura: °C (centigrado)

\*Immagini puramente indicative.

Benefici per l'utente:

## INFORMAZIONI

- Sistema completo con vasche e coperchi inclusi.
- Mantenimento del calore uniforme e regolabile.
- Altezza in millimetri 242,20
- Altezza in millimetri 605,00
- Altezza in millimetri 332,00
- Profondità in millimetri 332,00
- Tipologia con rubinetto
- Funzionamento a bagnomaria
- Punti di forza Scaldavivande elettrici
- Numero vasche/pentole 1

FAQ:

## Set bagnomaria professionale con rubinetto e coperchio h887\_45



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Set bagnomaria professionale con rubinetto e coperchio h887\_45

Tipologia: con rubinetto

Funzionamento: a bagnomaria

Numero vasche/pentole: 1

Altezza in millimetri: 242 mm

Larghezza in millimetri: 605 mm

Profondità in millimetri: 332 mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici