

Drop-in Bagnomaria da incasso, ad acqua, con una vasca per 4 bacinelle GN

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



341002 (D01H4)

Bagnomaria da incasso, ad acqua, con una vasca per 4 bacinelle GN

Descrizione

Articolo N°

Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno. Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm con un'altezza massima di 200 mm. Il riempimento automatico dell'acqua garantisce prestazioni di riscaldamento costanti. Protezione elettronica contro il surriscaldamento. Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 ° C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. Progettato per funzionare con acqua in ingresso sia calda che fredda. Resistenze elettriche flessibili, in silicone per massimizzare la trasmissione del calore e ridurre i tempi di riscaldamento. Comprendono termostato di sicurezza. Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. La vasca è con foro di scarico e fondo inclinato per garantire un drenaggio completo. La lana di vetro di 19 mm di spessore, isolata con lamiera zincata, garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione di energia. Il cibo, introdotto alla temperatura corretta, mantiene la sua temperatura interna secondo gli standard Afnor.

Caratteristiche e benefici

- Protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm con un'altezza massima di 200 mm.
- Il riempimento automatico dell'acqua garantisce prestazioni di riscaldamento costanti.
- Controllo preciso della temperatura e impostazione a 0,1°C.
- Di serie il prodotto viene fornito con termostato a controllo digitale che è in linea con le norme HACCP e fornisce un allarme visivo come avvertimento dell'aumento o della diminuzione delle temperature.
- Progettato per funzionare con acqua in ingresso sia calda che fredda.
- È possibile trasformare una delle vasche GN in un distributore di zuppa con l'accessorio dedicato.
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.
- Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno.
- Dimensioni di incasso disponibili: 2, 3, 4, 5, 6 GN.
- Il cibo, introdotto alla temperatura corretta, mantiene la sua temperatura interna secondo gli standard Afnor.

Costruzione

- Resistenze collegate al fondo della vasca dotate di termostato di sicurezza.
- Vasca con fondo inclinato per facilitare il drenaggio dell'acqua.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.

Sostenibilità

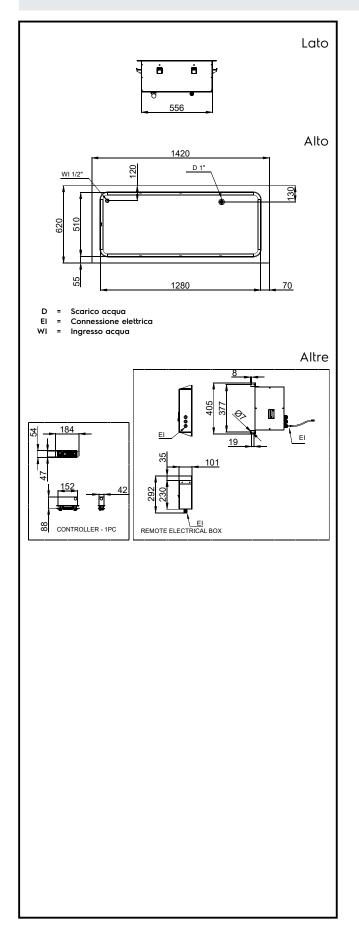


- La lana di vetro di 19 mm di spessore, isolata con lamiera zincata, garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione di energia.
- Resistenze elettriche flessibili in silicone per massimizzare la trasmissione del calore e ridurre i tempi di riscaldamento.

Approvazione:











Elettrico

220-240 V/1N ph/50/60 Hz

Tensione di alimentazione: Hz Potenza installata max: 3.02 kW

Acqua

Dimensioni tubo di scarico: 1"
Attacco acqua "CW" 1/2"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza: 1420 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 620 mm

Dimensioni esterne,

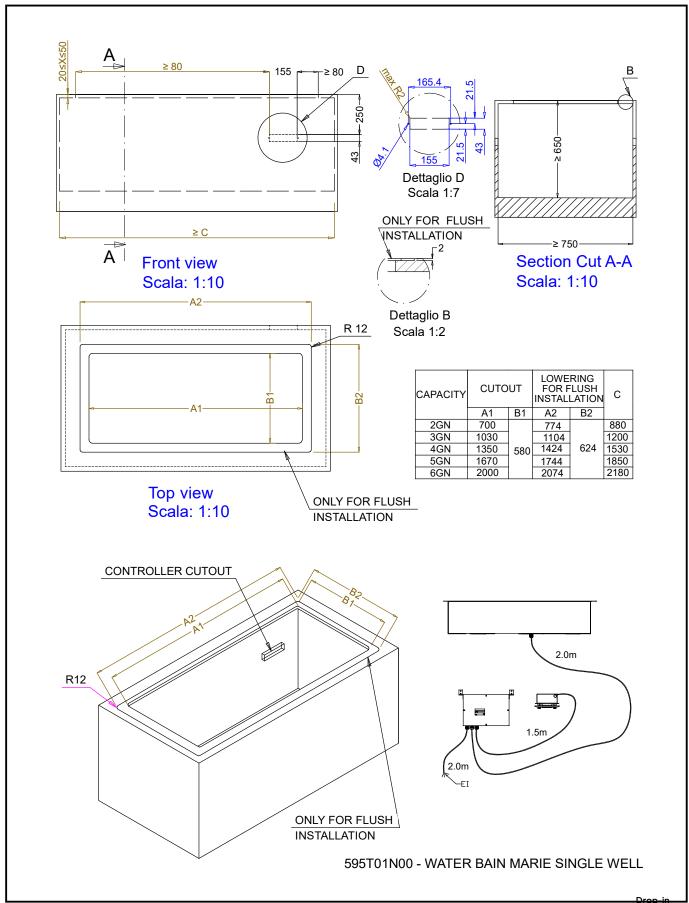
altezza: 260 mm Peso netto: 34.6 kg Peso imballo: 60 kg Altezza imballo: 380 mm Larghezza imballo: 660 mm Profondità imballo: 1460 mm Volume imballo: $0.37 \, m^3$ Temperatura piano: +85 / +95 °C

Sostenibilità

Livello di rumorosità: 0 dBA







Bagnomaria da incasso, ad acqua, con una vasca per 4 bacinelle GN

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso