Electrolux PROFESSIONAL

Sistema distribuzione pasti Carrello bagnomaria con vano caldo, 3 vasche 3GN

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

342108 (MDBM33H)

Bain Marie trolley with Hot cupboard - 3 wells, 3GN - 230V/1/50-60

Descrizione

Articolo N° _____

Struttura in tubo quadro (40x40 mm), pannelli, piano di lavoro, vasca e ripiano inferiore integrato in acciaio inox AISI 304. 4 ruote piroettanti antiabrasione di diametro 125 mm, due munite di dispositivo di bloccaggio. 4 paracolpi in gomma integrati. Maniglia ergonomica sulla parte superiore del carrello. Cavo elettrico ad elica, dotato di blocco di sicurezza antistrappo. Vasche per contenere bacinelle GN - h. max 200 mm. Riscaldamento mediante elementi riscaldanti lamillari incollati al fondo delle vasche (bassa dispersione energia). Temperatura della vasca regolabile tra 30° e 90°C e scarico 1/2" con valvola di chiusura. Temperatura massima dei pannelli esterni minore di 50°C. Pannello di comando con 2 spie per indicare l'allacciamento alla rete e il riscaldamento delle resistenze. Piano di lavoro con 2 coperchi a battente. Comparto inferiore con porte a doppia parete, pannelli isolati e maniglia a tubo in acciaio inox. Riscaldamento del comparto inferiore mediante resistenze poste sotto il ripiano inferiore. Comparto inferiore con guide rimovibili per contenitori GN 1/1. Grado di protezione all'acqua IPX5.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

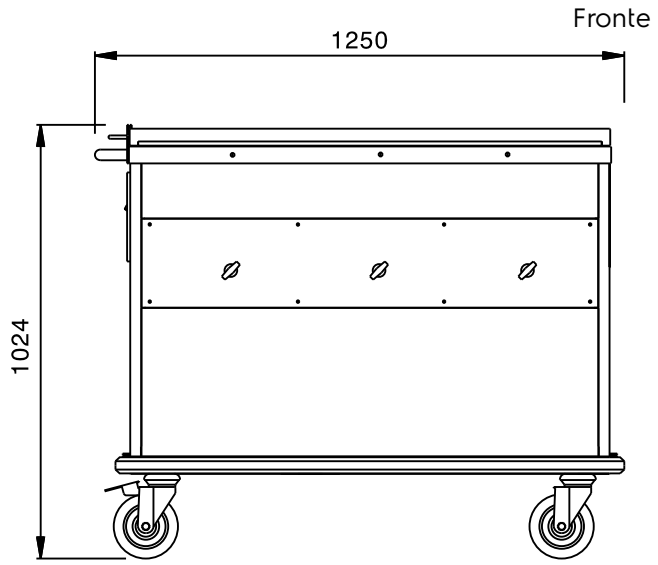
- 3 vasche presisposte per bacinelle Gastronorm di altezza 200 mm.
- Riscaldamento a mezzo resistenze piatte "etched-foil" posizionate sotto la vasca.
- Ogni vasca è dotata di regolazione termostatica da 30° a 90°C
- Temperatura massima raggiunta esternamente inferiore a 50°C.
- Vano inferiore con guide per GN 1/1.
- 4 spie a indicare la connessione elettrica e il riscaldamento delle resistenze.
- Dotato di 4 paracolpi in gomma e 4 ruote piroettanti, di cui 2 con freno.
- Cavo elettrico spiralato dotato di blocco di sicurezza antistrappo.
- Scarico dedicato per ogni vasca.
- Protezione all'acqua IPX5.

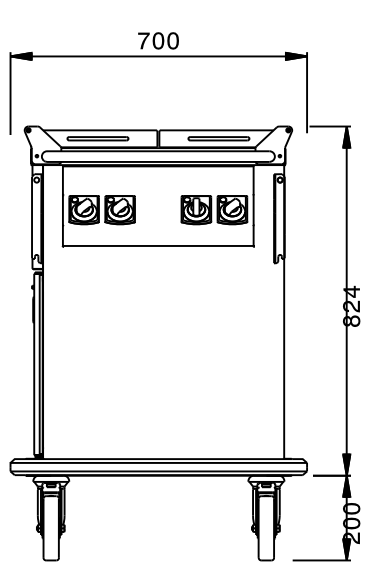
Costruzione

- Struttura, pannelli e top in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Vasche in acciaio inox completamente saldate al piano con finitura artigianale.
- Vano inferiore con doppie porte e pannelli coibentati, riscaldamento a mezzo di resistenze posizionate sotto il ripiano inferiore.

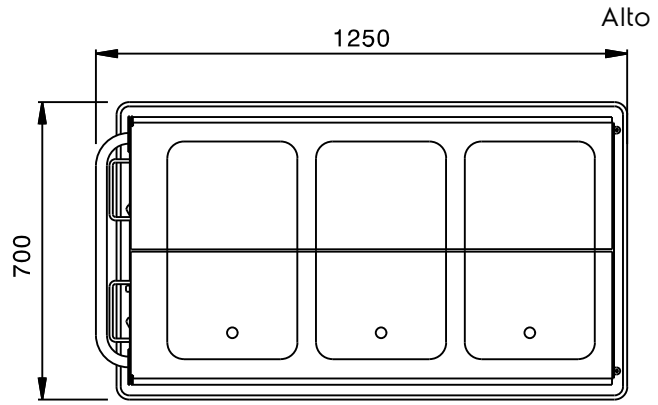
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Sistema distribuzione pasti Carrello bagnomaria con vano caldo, 3 vasche 3GN





EI = Connessione elettrica



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
342108 (MDBM33H)	230 V/1 ph/50/60 Hz
Potenza totale installata:	2.45 kW

Informazioni chiave

Larghezza armadio:	1080 mm
Profondità armadio:	530 mm
Altezza armadietto:	400 mm
Numero porte:	3
Numero vasche:	3
Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1030 mm
Spessore piano di lavoro:	40 mm
Peso netto:	98 kg
Materiale ruota:	Zinco
Diametro ruote:	Ø 125

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