

Flexy Compact

Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad 4 GN) con ruedas, con luces LED y dos placas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


322056 (F03H4KW02S)

Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)

Descripción

Artículo No.

Diseño compacto, ideal para entornos de ahorro de espacio. Deslizabandejas plegables de AISI 304 en lados largos. Unidad montada en ruedas de 125 mm, 2 giratorias y 2 con frenos. Puertas de cierre suave en el lado del operador. Armario inferior neutro con puertas. Estante superior tipo AISI 304 con luces LED y visibilidad adicional en superficie para mostrar alimentos atractivos. Estructura de cristal elegante y minimalista, no acumula restos ni polvo y es fácil de limpiar. Cristal curvo. Estructura resistente con paneles laminados en los 4 lados. Diseñado para servir alimentos en bandejas Gastronorm con altura máxima de 150 mm. Protección contra sobrecalentamiento. Control digital con pantalla de temperatura y ajuste preciso (0,1 °C). Controles digitales de HACCP totalmente conformes que incluyen alarmas visibles. La circulación constante de aire caliente a través de los recipientes garantiza la temperatura correcta de los alimentos. Se consigue la uniformidad de la temperatura y un 90% más de rapidez de calentamiento gracias a las resistencias blindadas y los potentes radiadores radiales de refuerzo. El sistema funciona sin agua y asegura un 35% de eficiencia energética en comparación con el calentamiento de Baño María estándar. Como no se necesita agua para calentar la cuba, el sistema es fácil de usar y mantener y no se produce la calcificación de las resistencias. Sin consumo de agua se reducen los gastos de funcionamiento. Cubas de acero inoxidable 304 AISI con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza; también cuentan con orificios de desagüe. Lana de vidrio de 19 mm de grosor aislada con plancha galvanizada para un excelente aislamiento de la cuba que reduce la dispersión de energía. Los alimentos introducidos a la temperatura correcta mantienen la temperatura central según las normas Afnor.

Características técnicas

- Protección contra sobrecalentamiento.
- Diseñado para servir los alimentos en recipientes Gastronorm.
- Control exacto de la temperatura y ajuste a 0,1°C.
- El producto lleva de serie un termostato con control digital conforme con las normas HACCP que emite una alarma visual para avisar del aumento o el descenso de la temperatura.
- Accesorio disponible para convertir uno de los recipientes GN en un dispensador de sopa.
- Adecuado para recipientes GN 1/1 con una altura máxima de 150 mm.
- Dimensiones drop-in disponibles: 1, 2, 3, 4, 5, 6 GN.
- La circulación constante de aire caliente a través de los recipientes garantiza la temperatura correcta de los alimentos. Se consigue la uniformidad de la temperatura y mayor rapidez de calentamiento gracias a las resistencias blindadas y los potentes radiadores radiales de refuerzo. Los difusores de aire cilíndricos de acero inoxidable suministran una circulación de aire constante.
- Como no se necesita agua para calentar la cuba, el sistema es fácil de usar y mantener: no se produce la calcificación de las resistencias.
- No son necesarias conexiones adicionales para el agua y se requiere menos trabajo para la instalación y el mantenimiento.
- Dimensiones disponibles: 2, 3, 4 GN.
- Opciones disponibles con configurador en línea: colores, deslizabandejas, estantes, patas / ruedas con el diámetro deseado, altura 750 mm para niños.
- Se puede instalar un zócalo opcional para cubrir las patas o las ruedas.
- Gracias a la estructura de vidrio elegante y minimalista, la comida y el polvo no quedan atrapados y la limpieza es más fácil.
- Los alimentos introducidos a la temperatura correcta mantienen la temperatura central según las normas Afnor.
- Cristal curvo.
- Elegante estante superior tipo A diseñado para una mayor visibilidad en la superficie para una exhibición de comida perfecta.
- Unidad montada sobre ruedas de 125 mm 2 giratorias y 2 con freno.
- Ideal para líneas de autoservicio sin operadores.
- El deslizabandejas AISI 304 en acero inoxidable empotrado se instala en los lados largos y también se puede plegar para facilitar el paso de las unidades a través de las puertas.
- Estantería equipada con luces LED.
- Armario bajo con puertas ideal para almacenamiento adicional.
- Puertas de cierre suave en el lado del operador.
- Certificación CB y CE efectuada por un organismo acreditado independiente.
- El perfecto diseño compacto lo hace ideal para entornos que ahorran espacio.

Aprobación: _____

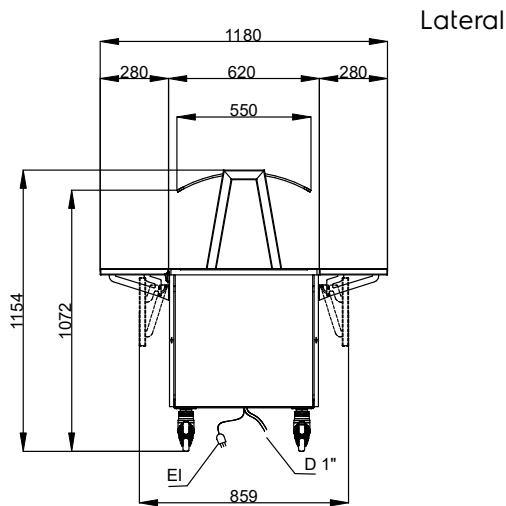
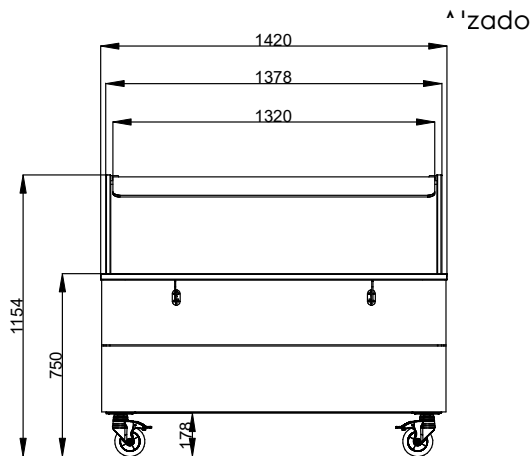
Construcción

- Resistencias conectadas al fondo de la cuba con termostato de seguridad.
- Protección IPx4 contra el agua.
- Control electrónico con pantalla de temperatura.
- Estante completo en AISI 304.
- Top en AISI 304.
- Construcción robusta con paneles laminados en 4 lados.
- Cuba de acero inoxidable 304 AISI con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza. La cuba también cuenta con orificio de desagüe.

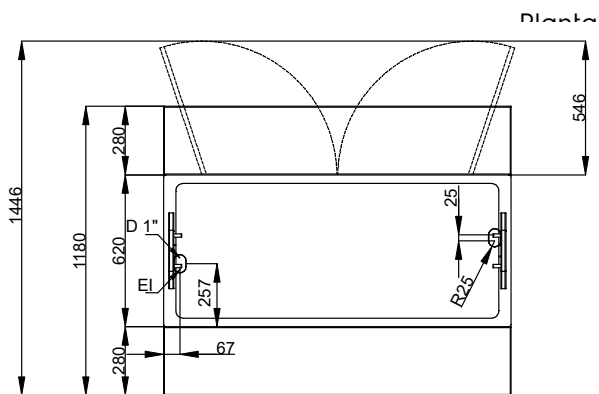
Sostenibilidad



- Lana de roca de 19 mm de grosor aislada con plancha galvanizada para un excelente aislamiento de la cuba que reduce la dispersión de energía.
- Fase de calentamiento un 90% más rápida sin necesidad de agua (como en el Baño María tradicional), reduce el consumo de energía y no gasta agua.
- El sistema funciona sin agua y asegura la eficiencia energética en comparación con el calentamiento de Baño María estándar.
- Sin consumo de agua se reducen los gastos de funcionamiento.



D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)



Eléctrico

Suministro de voltaje
 322056 (F03H4KW02S) 220-240 V/1N ph/50/60 Hz
 Potencia eléctrica max.: 2.11 kW

Info

N° de puertas: 2
 Dimensiones externas, ancho: 1420 mm
 Dimensiones externas, fondo: 1180 mm
 Dimensiones externas, alto: 1154 mm
 Peso neto: 138 kg
 Alto del paquete: 1184 mm
 Ancho del paquete: 899 mm
 Fondo del paquete: 1460 mm
 Volumen del paquete: 1.55 m³
 Temperatura de trabajo: +75 / +85 °C

Sostenibilidad

Nivel de ruido: 59 dBA