

## Flexy Compact

### Baño María en armario, ventilado, una cuba (2 GN) con luces LED y una placa de deslizamiento tubular

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**322081 (F03H2AF01W)**

Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Diseño compacto, ideal para entornos de ahorro de espacio. Deslizabandejas tubular de acero inoxidable del lado del cliente. La unidad se monta sobre patas de 150 mm de altura. 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 plano que se usa como estante para el tipo de servicio del operador, cristal totalmente cerrado en el lado del cliente. 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. 900 mm de altura de encimera.

### 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.
- Certificación CB y CE efectuada por un organismo acreditado independiente.
- El deslizador de bandejas tubular de acero inoxidable se instala en el lado del cliente y también se puede abatir para facilitar el paso de las unidades a través de las puertas.
- Ideal para líneas de servicio con operador.
- Unidad montada sobre 150 mm de altura.
- Puertas de cierre suave en el lado del operador.
- Armario bajo con puertas ideal para almacenamiento adicional.
- Opciones disponibles con configurador en línea: colores, deslizabandejas, estantes, patas / ruedas con el diámetro deseado, altura 750 mm para niños.
- Elegante estante superior tipo L diseñado para una mayor visibilidad en la superficie para una exhibición de comida perfecta.
- Estantería equipada con luces LED.
- Se puede instalar un zócalo opcional para cubrir los patas o las ruedas.
- 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.
- El perfecto diseño compacto lo hace ideal para entornos que ahorran espacio.
- Los alimentos introducidos a la temperatura correcta mantienen la temperatura central según las normas Afnor.
- Dimensiones disponibles: 2, 3, 4 GN.
- Gracias a la estructura de vidrio elegante y minimalista, la comida y el polvo no quedan atrapados y la limpieza es más fácil.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

## Construcción

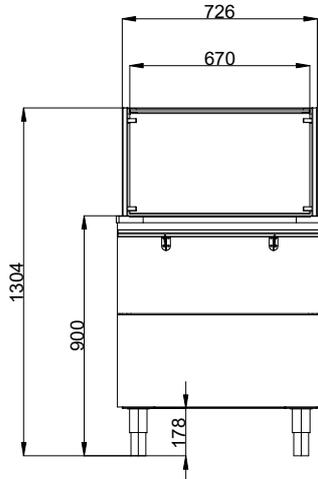
- Resistencias conectadas al fondo de la cuba con termostato de seguridad.
- Protección IPx4 contra el agua.
- Control electrónico con pantalla de temperatura.
- Estante completo en AISI 304.
- Top en AISI 304.
- Construcción robusta con paneles laminados en 4 lados.
- Cuba de acero inoxidable 304 AISI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

## Sostenibilidad

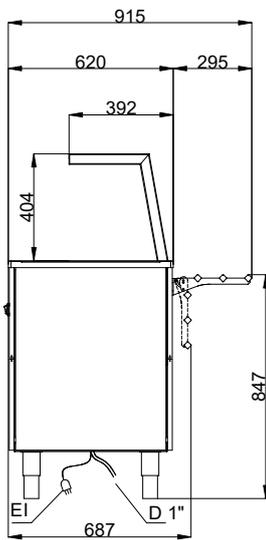


- Lana de roca de 19 mm de grosor aislada con plancha galvanizada para un excelente aislamiento de la cuba que reduce la dispersión de energía.
- Fase de calentamiento un 90% más rápida sin necesidad de agua (como en el Baño María tradicional), reduce el consumo de energía y no gasta agua.
- El sistema 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.

Alzado

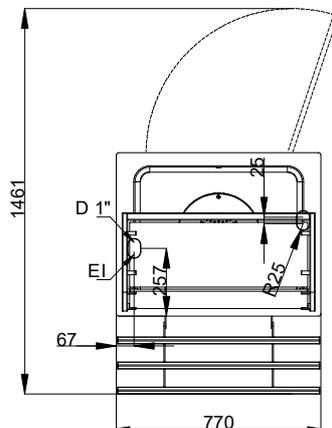


Lateral



D = Desagüe  
 EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta


**Eléctrico**

Suministro de voltaje	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	1.08 kW

**Info**

N° de puertas:	1
Dimensiones externas, ancho	770 mm
Dimensiones externas, fondo	915 mm
Dimensiones externas, alto	1304 mm
Peso neto	88.5 kg
Alto del paquete:	1334 mm
Ancho del paquete:	727 mm
Fondo del paquete:	810 mm
Volumen del paquete	0.79 m <sup>3</sup>
Temperatura de trabajo:	+75 / +85 °C
Ajuste de alto	-20/40 mm

**Sostenibilidad**

Nivel de ruido	59 dBA
----------------	--------