Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Baño maría top, medio módulo

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

371096 (E7BMEDB000) Baño María eléctrico TOP con 1 cuba GN1/1, 400 mm

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados sin soldaduras
- Apto para recipientes GN 1/1, altura máxima 150mm
- Temperatura operativa de 30°C a 90°C
- Nivel máximo de rellenado de agua en cuba marcado en el interior de la misma
- Rellenado de agua manual (como opcional pedir grifo de rellenado)
- Grifo frontal para la descarga del agua

Aprobación:

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- El baño maría se utiliza para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio utilizando agua caliente.
- Elementos de calentamiento acorazados en incoloy posicionados bajo la base de la cuba.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- El nivel de agua de llenado está marcado en la parte lateral de la cuba.
- Rellenado manual de la cuba.
- Temperatura del agua controlada termostáticamente con un valor máximo de temperatura de 90°C.
- Descarga de la cuba a través de un grifo situado en el frontal de la máquina.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

accesorios opcionales

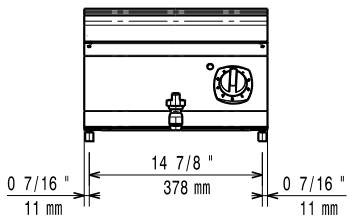
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ❑
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ❑
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ❑
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ❑
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ❑
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ❑
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ❑
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ❑
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307 ❑
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ❑
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 216046 ❑

• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	❑
• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	❑
• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	❑
• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	❑
• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	❑
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216277	❑
• Falso fondo perforado para baño maría de medio módulo	PNC 921622	❑
• Grifo para el rellenado de agua de baños maría top	PNC 921627	❑

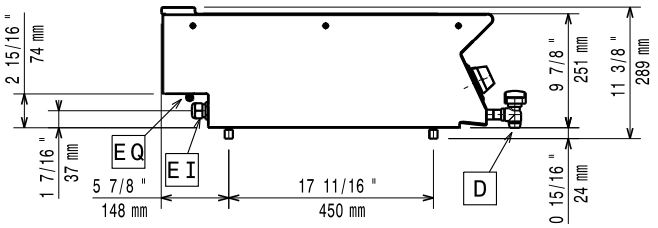
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular 700XP Baño maría top, medio módulo

Alzado

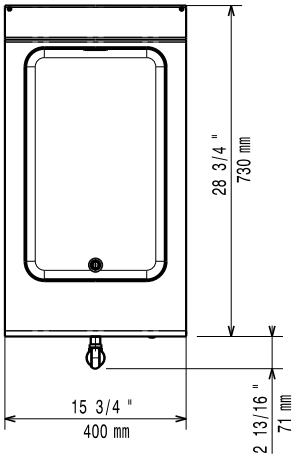


Lateral



D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	220-230 V/1 ph/50-60 Hz
Total watios	1.5 kW

Agua

Descarga del agua:	2"(50 mm)

Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	306 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	156 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	510 mm
Rango del termostato:	30 °C MIN; 90 °C MAX
Peso neto	20 kg
Peso del paquete	22 kg
Alto del paquete:	530 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.2 m³
Grupo de certificación:	EBM74

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.07.01