Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

371097 (E7BMEHB000)	Baño María eléctrico TOP con 1 cuba GN2/1, 800 mm.
371145 (E7BMEHB00N)	Baño María eléctrico top con 1 cuba 2/1GN

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

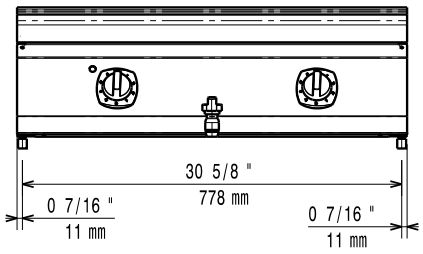
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086 ❑
• Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137 ❑
• Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138 ❑
• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139 ❑
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140 ❑
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141 ❑
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304 ❑
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307 ❑
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308 ❑
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047 ❑
• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049 ❑
• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050 ❑

• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	❑
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216277	❑
• Falso fondo perforado para baño maría de módulo completo	PNC 921623	❑
• Grifo para el rellenado de agua de baños maría top	PNC 921627	❑

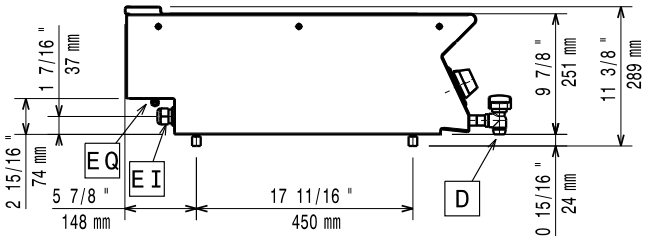
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

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

Alzado

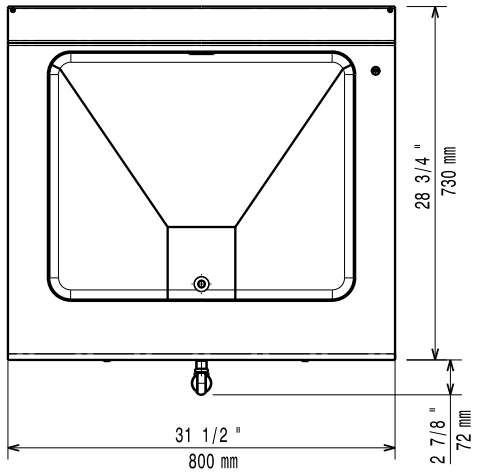


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
371097 (E7BMEHB000)	380-400 V/2N ph/50-60 Hz
371145 (E7BMEHB00N)	230 V/3 ph/50/60 Hz
Total watios	3 kW

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):	630 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	27 kg
Peso del paquete	35 kg
Alto del paquete:	
371097 (E7BMEHB000)	520 mm
371145 (E7BMEHB00N)	540 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	
371097 (E7BMEHB000)	0.37 m³
371145 (E7BMEHB00N)	0.38 m³
Grupo de certificación:	
371097 (E7BMEHB000)	EBM78
371145 (E7BMEHB00N)	N7BE1

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

2025.05.16