

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

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.
- 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.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.

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 ☐

Aprobación: _____

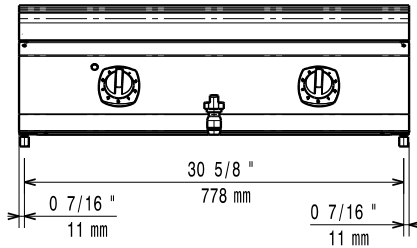
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277 ☐
- Falso fondo perforado para baño maría de módulo completo PNC 921623 ☐
- Grifo para el rellenado de agua de baños maría top PNC 921627 ☐



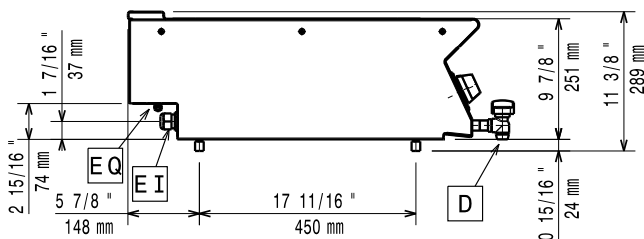
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

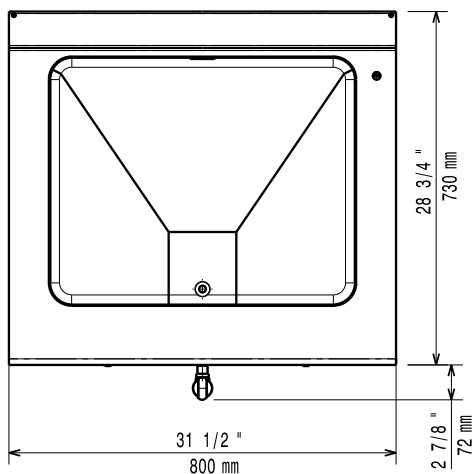


Lateral



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 vatios

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