

Línea de Cocción Modular 900XP Baño maría eléctrico top, medio módulo

ARTÍCULO #
MODELO #
NOMBRE #
SIS #
AIA#



391124 (E9BMEDB000)

Baño maría eléctrico top,

Descripción

Artículo No.

- Encimera en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm 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
- \cdot 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

- 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.
- Mando de selección.
- 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 una válvula rebosadero.
- Aislamiento especial bajo la superficie de cocción para mantener el calor en el interior de la cuba, sin dispersiones hacia la base.
- La unidad tiene un falso fondo perforado y unas guías soporte para recipientes GN.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Los módulos top se pueden instalar exclusivamente sobre base neutra (no es posible instalar sobre bases refrigeradorascongeladoras).
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- 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 🗖

Aprobación:





Línea de Cocción Modular 900XP Baño maría eléctrico top, medio módulo

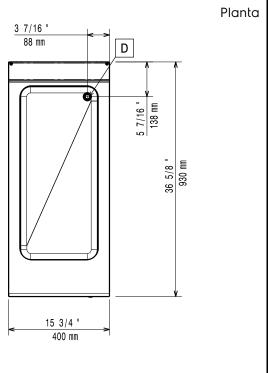
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	
 Soporte para sistema a puente 1600 mm 	PNC 206141	
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	
 Alzatina de humos 400mm 	PNC 206303	
 Pasamanos laterales, derecha e izquierda 	PNC 216044	
 Pasamanos frontal 400 mm 	PNC 216046	
 Pasamanos frontal 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 216278	
• Grifo para el rellenado de agua de baños maría top	PNC 921627	





Línea de Cocción Modular 900XP Baño maría eléctrico top, medio módulo

Alzado 11 3/8 " E D 290 ΕI EQ 5 7/8 " 149 mm 3 7/16 " 88 mm 2 5/16 59 mm Lateral 251 D ΕI 9 [E Q 15/ 24 23 " 585 mm 5 7/16 138 mm 24 1/16 " 611 mm 27 7/8 " 4 15/16 " 125 mm 82 mm 708 mm 36 1/16 " 915 mm D Conexión eléctrica (energía) ΕI Tornillo equipotencial Planta 3 7/16 "



Dimensiones externas

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.

Eléctrico

Suministro de voltaje 220-230 V/1 ph/50-60 Hz

EBM94

Total watios 2.2 kW

Agua

Descarga del agua: 50 mm

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho): 305 mm

Dimensiones útiles de la

cuba (alto): 160 mm

Dimensiones útiles de la

Grupo de certificación:

cuba (fondo): 685 mm

Rango del termostato: 30 °C MIN; 90 °C MAX

Peso neto 32 kg
Peso del paquete 29 kg
Alto del paquete: 520 mm
Ancho del paquete: 460 mm
Fondo del paquete: 1020 mm
Volumen del paquete 0.24 m³

Línea de Cocción Modular 900XP Baño maría eléctrico top, medio módulo

