



**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

**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**

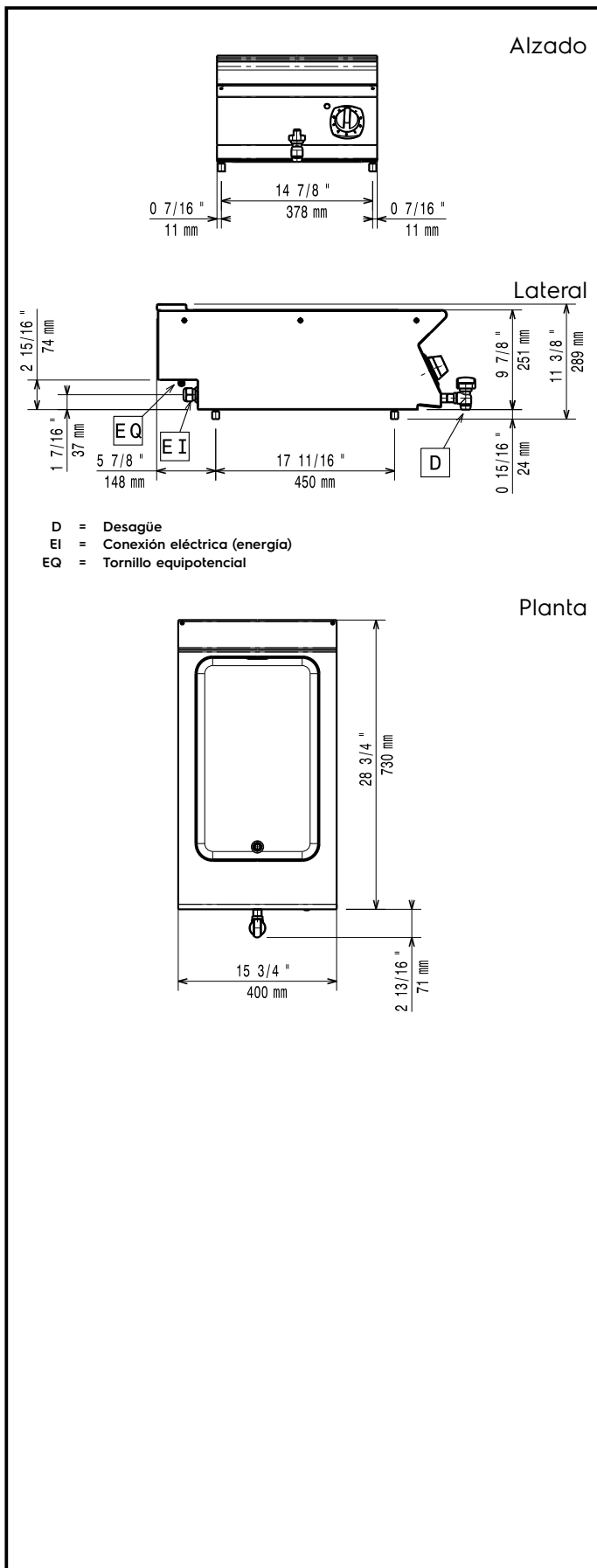
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Soporte 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

**Aprobación:** \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
www.electroluxprofessional.com  
marketing.es@electroluxprofessional.com

- 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



### Eléctrico

<b>Suministro de voltaje</b>	371096 (E7BMEDB000)	220-230 V/1 ph/50/60 Hz
<b>Total watos</b>		1.5 kW

### Agua

<b>Descarga del agua:</b>	2"(50 mm)
---------------------------	-----------

### Info

<b>Dimensiones útiles de la cuba (ancho):</b>	306 mm
<b>Dimensiones útiles de la cuba (alto):</b>	156 mm
<b>Dimensiones útiles de la cuba (fondo):</b>	510 mm
<b>Rango del termostato:</b>	30 °C MIN; 90 °C MAX
<b>Peso neto</b>	20 kg
<b>Peso del paquete</b>	22 kg
<b>Alto del paquete:</b>	530 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	460 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	820 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.2 m <sup>3</sup>

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.

<b>Grupo de certificación:</b>	N7BE
--------------------------------	------