ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare EVO900 Bagnomaria elettrico top mezzo modulo

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



392124 (Z9BMEDB000) Bagnomaria elettrico top, 1 vasca GN 1/1

Descrizione

Articolo N°

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la base della vasca. Mantiene il cibo alla temperatura ideale per essere poi servito, tramite l'utilizzo di acqua calda in vasca. Temperatura acqua controllata da termostato (massima temperatura di 90°C). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Il bagnomaria viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo utilizzando l'acqua calda.
- Elementi riscaldanti corazzati in incoloy posizionati sotto la base della vasca.
- Manopola di controllo.
- Livello massimo di riempimento indicato sul lato della vasca
- Riempimento manuale della vasca.
- Temperatura dell'acqua controllata da un termostato. Temperatura massima raggiungibile pari a 90°C.
- Valvola di scarico dotata di troppopieno.
- Lo speciale isolamento sotto la superficie di cottura mantiene il calore all'interno della vasca senza dispersioni.
- Falso fondo perforato e supporto per contenitori GN disponibili come accessori.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Possibile installazione solo su base neutra.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 400 mm	PNC 206154	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	❑
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 206166	❑
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	❑
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 206185	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 206186	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	❑
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	❑

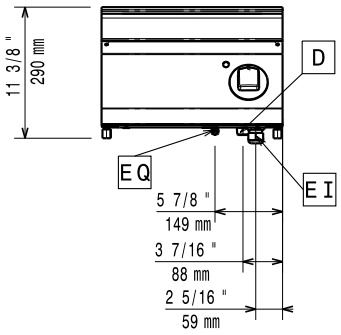
Approvazione:

• Alzatina per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206303	❑
• 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm)	PNC 206321	❑
• Rubinetto per bagnomaria	PNC 921627	❑

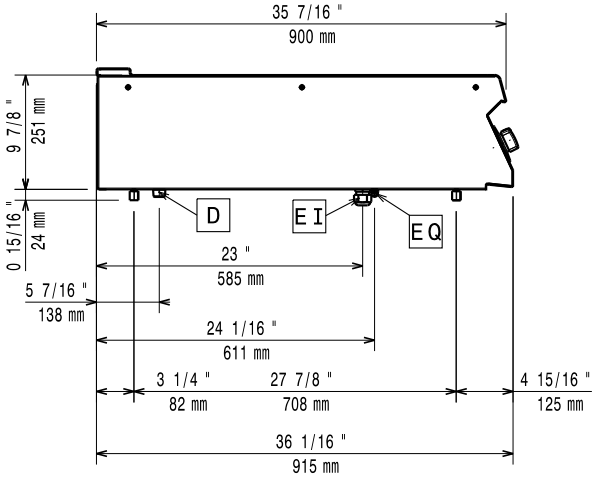
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare EVO900 Bagnomaria elettrico top mezzo modulo

Fronte

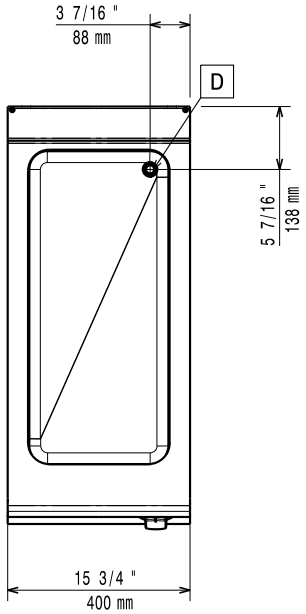


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-230 V/1 ph/50-60 Hz
Watt totali:	2.2 kW

Acqua

Diametro scarico acqua:	50 mm

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

Dimensioni utili vasca (larghezza):	305 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	160 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	685 mm
Controllo termostatico:	30 °C MIN; 90 °C MAX
Peso netto:	32 kg
Peso imballo:	30 kg
Altezza imballo:	520 mm
Larghezza imballo:	460 mm
Profondità imballo:	1020 mm
Volume imballo:	0.24 m³
Gruppo di certificazione:	EBM94

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso