

Gamma cottura modulare EVO700 Scaldapatate elettrico

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



372086 (Z7CSPDC000)

Scaldapatate elettrico, 1
vasca, completo di bacinella
GN 1/1

Descrizione

Articolo N° _____

Resistenze elettriche a infrarosso collocate nella parte posteriore dell'unità. Pannello di controllo con interruttore ON/OFF. Falso fondo forato di forma facilitata per la raccolta del cibo. Idoneo per contenitori GN 1/1. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Da utilizzare a fianco della friggitrice per raccogliere l'eccesso di olio.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati nella parte posteriore dell'unità per mantenere in caldo i cibi fino al momento del servizio.
- Vasca in grado di contenere bacinelle GN 1/1 con altezza massima pari a 150mm.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- L'unità è dotata di un falso fondo forato GN 1/1 realizzato per contenere il cibo.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Adatto per installazioni da banco

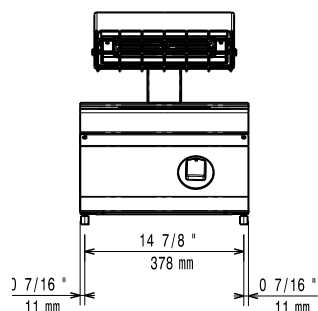
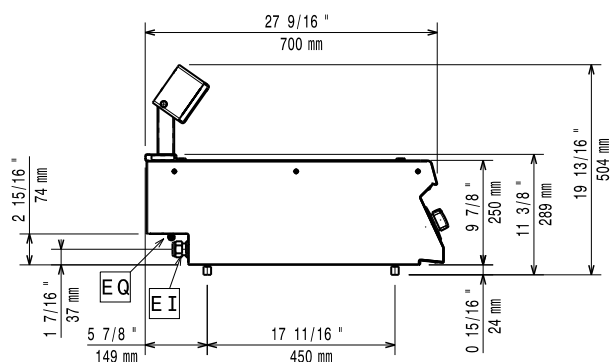
Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione dall'acqua IPx4.

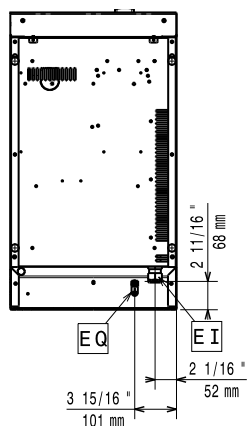
Accessori opzionali

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 400 mm | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 400 mm | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 800 mm | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1200 mm | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1600 mm | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano laterale destro e sinistro | PNC 206240 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per camino per funzioni da 400 mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 700 mm) | PNC 206320 | <input type="checkbox"/> |

Approvazione: _____

Fronte

Lato


EQ = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

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

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): 306 mm

Dimensioni utili vasca (altezza): 156 mm

Dimensioni utili vasca

(profondità): 510 mm

Peso netto: 20 kg

Peso imballo: 26 kg

Altezza imballo: 640 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 820 mm

Volume imballo: 0.24 m³

Gruppo di certificazione: ECS7