

Línea de Cocción Modular EVO900 Baño maría eléctrico top con 1 cuba

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392125 (Z9BMEHB000)

Baño maría eléctrico top con
1 cuba - 2/1GN

Descripción

Artículo No. _____

Elementos de calentamiento acorazados posicionados bajo la base de la cuba. Los alimentos cocinados se mantienen calientes a temperatura de servicio utilizando agua caliente dentro de la cuba. El agua de la cuba se controla a través de un termostato a temperatura máxima de 90°C. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Top en acero inoxidable 2 mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste a la perfección en la unión entre unidades, eliminando huecos y evitando la acumulación de suciedad.

Características técnicas

- El baño maría se utiliza para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio utilizando agua caliente.
- Elementos de calentamiento acorazados en incoyol posicionados bajo la base de la cuba.
- Mando de selección.
- 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 refrigeradoras-congeladoras).
- 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 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.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Aprobación: _____

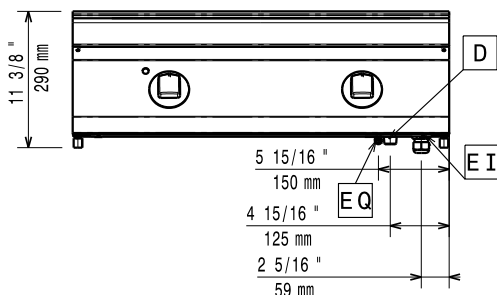
accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800 mm | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm | PNC 206321 | <input type="checkbox"/> |
| • Grifo para el rellenado de agua de baños maría, top | PNC 921627 | <input type="checkbox"/> |

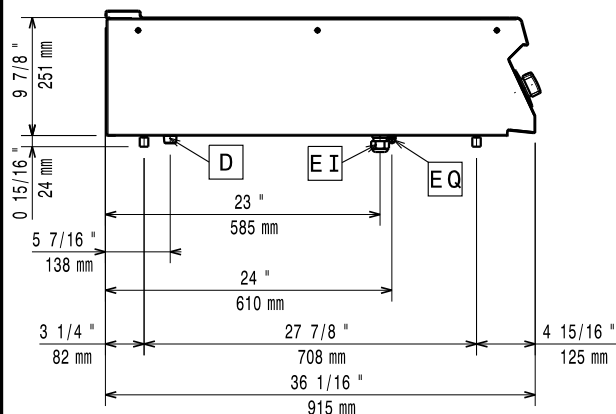
Línea de Cocción Modular

EVO900 Baño maría eléctrico top con 1 cuba

Alzado

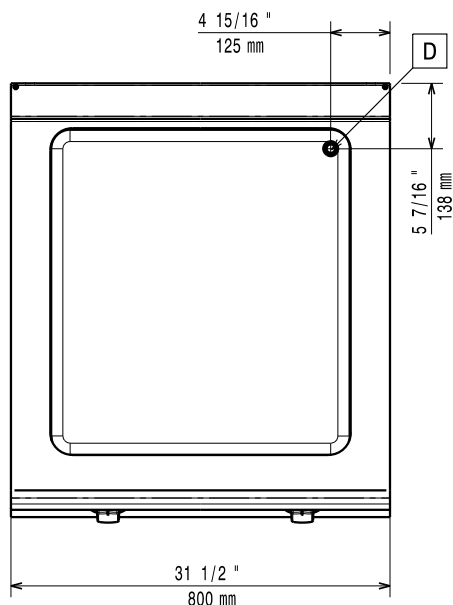


Lateral



D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/2N ph/50-60 Hz
 Predispuesto para:
 Total vatios 4.4 kW

Agua

Desagüe: 50 mm

Instalación

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 insertar un aislamiento térmico.

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho): 630 mm
 Dimensiones útiles de la cuba (alto): 160 mm
 Dimensiones útiles de la cuba (fondo): 685 mm
 Rango del termostato: 30 °C MIN; 90 °C MAX
 Peso neto 45 kg
 Peso del paquete 45 kg
 Alto del paquete: 540 mm
 Ancho del paquete: 980 mm
 Fondo del paquete: 1020 mm
 Volumen del paquete 0.54 m³
 Grupo de certificación: EBM98