

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

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.

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

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.
- 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: _____

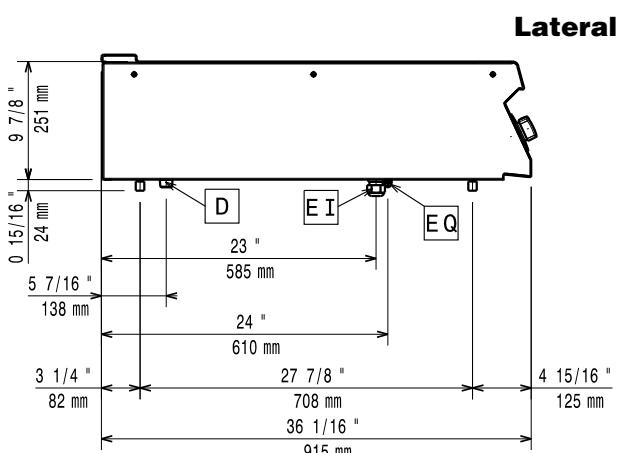
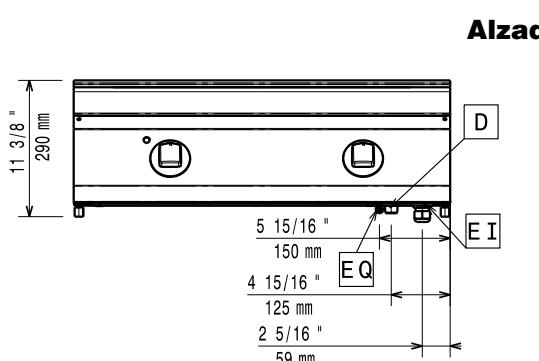
Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

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
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321
- Grifo para el rellenado de agua de baños maría, top PNC 921627





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

Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/2N ph/50-60 Hz

Predispuesto para:

Total vatios

4.4 kW

Aqua

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

Planta

