

Línea de Cocción Modular Baño María eléctrico top con 1 cuba - 1 1/1GN

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



372096 (Z7BMEDB000)

Baño María eléctrico, top con
1 cuba - 1 1/1GN 400mm

Descripción

Artículo No. _____

Para instalarse sobre bases abiertas, soportes a puente o en sbalzo. 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 1,5mm 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

- 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.
- 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.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.

Aprobación: _____

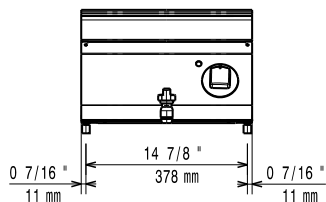
accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 206166 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | ☐ |
| • Apoyaplatos 400mm | PNC 206185 | ☐ |
| • Apoyaplatos 800 mm | PNC 206186 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 206191 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 206192 | ☐ |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206240 | ☐ |
| • Alzatina de humos 400mm | PNC 206303 | ☐ |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top | PNC 206320 | ☐ |
| • Falso fondo perforado para baño maría de medio módulo | PNC 921622 | ☐ |
| • Grifo para el rellenado de agua de baños maría, top | PNC 921627 | ☐ |

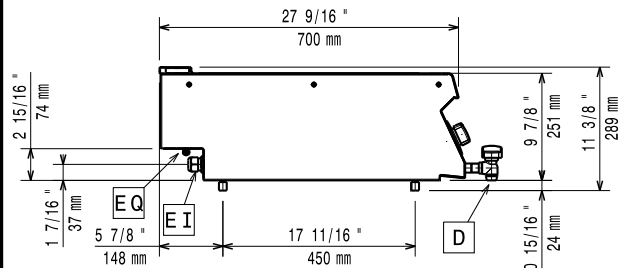
Línea de Cocción Modular

Baño María eléctrico top con 1 cuba - 1 1/1GN

Alzado

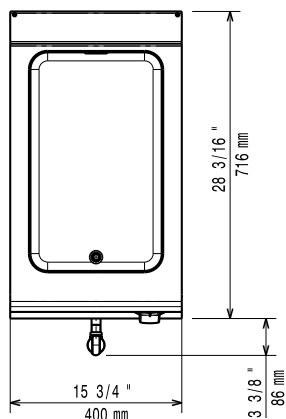


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	220-230 V/1 ph/50-60 Hz
Total watos	1.5 kW

Agua

Water Drain:	2"(50 mm)
--------------	-----------

Info

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el calor.

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	306 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	156 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	510 mm
Rango del termostato:	30 °C MIN; 90 °C MAX
Peso neto	20 kg
Peso del paquete	22 kg
Alto del paquete:	520 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.2 m³
Grupo de certificación:	EBM74