

**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:

Part of

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

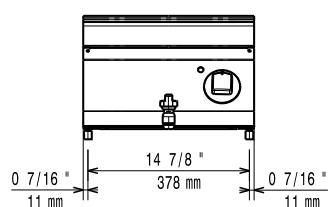
accesorios opcionales

- 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
- 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

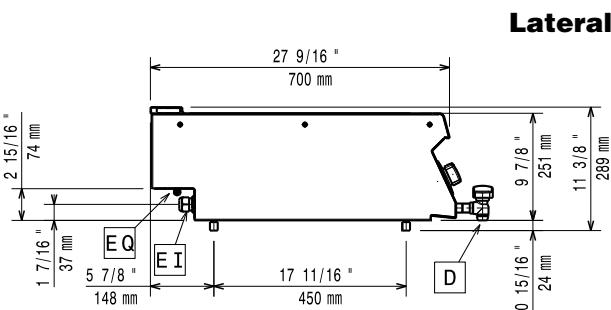


**Línea de Cocción Modular
Baño María eléctrico top con 1 cuba - 1 1/1GN**

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



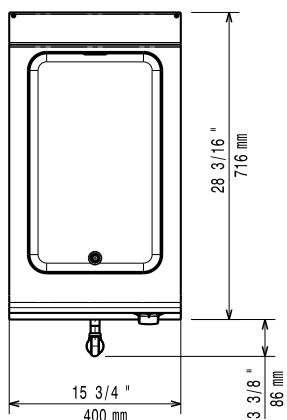
Alzado



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

