

Línea de Cocción Modular

Baño maría eléctrico top, medio módulo

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392124 (Z9BMEDB000)

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

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.

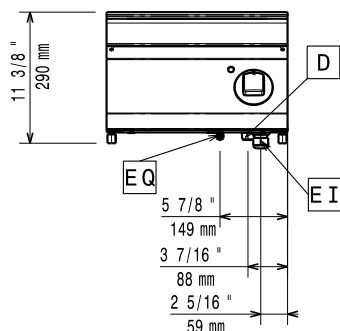
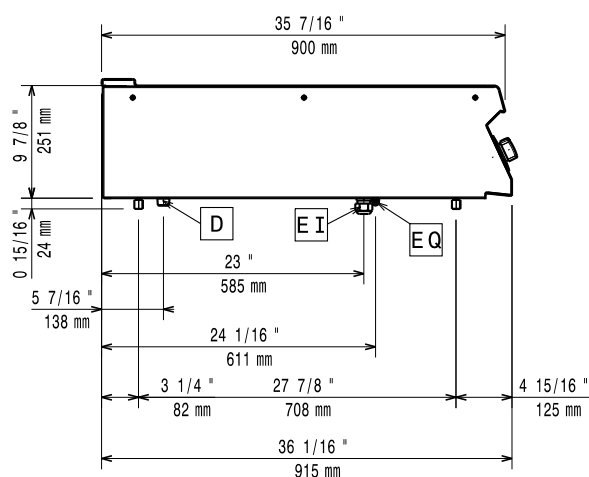
Construcción

- 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.

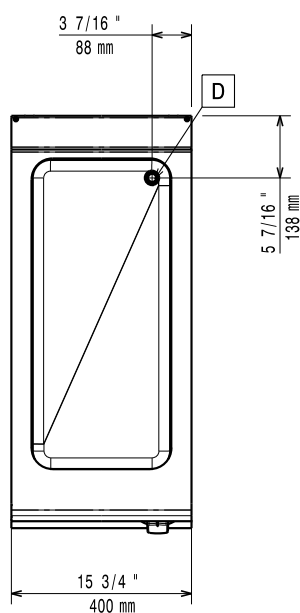
Aprobación: _____

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- 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 laterales, derecha e izquierda PNC 206165 ☐
- 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 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321 ☐
- Grifo para el rellenado de agua de baños maría, top PNC 921627 ☐

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	2.2 kW

Agua

Water Drain:	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):	305 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	32 kg
Peso del paquete	30 kg
Alto del paquete:	520 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.24 m³
Grupo de certificación:	EBM94