

## Línea de Cocción Modular

### Baño maría a gas top con 1 cuba - 1/1GN

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



392109 (Z9BMGDB000)

Baño maría a gas top con 1 cuba - 1/1GN

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Conexión a gas natural o GLP. 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.
- Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Encendido piezo eléctrico.
- 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

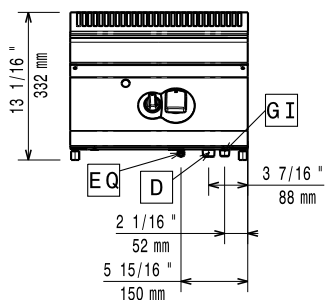
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- 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: \_\_\_\_\_

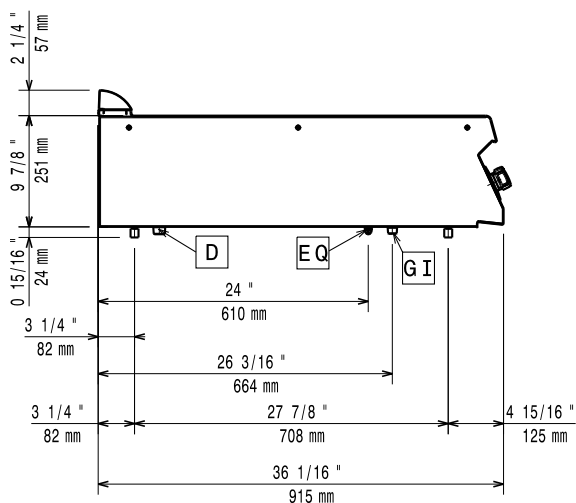
**accesorios opcionales**

- |                                                          |            |                          |
|----------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas                               | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 120 mm                     | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 120mm          | PNC 206127 | <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"/> |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm                   | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda               | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm                               | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                               | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 400mm                                      | PNC 206185 | <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 400mm                                | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm | PNC 206321 | <input type="checkbox"/> |
| • Mallas para chimenea, 400 mm                           | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Grifo para el rellenado de agua de baños maría, top    | PNC 921627 | <input type="checkbox"/> |
| • Regulador de presión para unidades a gas               | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |

### Alzado

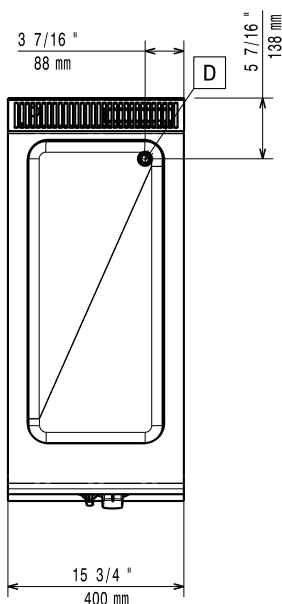


### Lateral



- D** = Desagüe  
**EQ** = Tornillo equipotencial  
**G** = Conexión de gas

### Planta



### Gas

Natural gas - Presión:

392109 (Z9BMGDB000)

7" w.c. (17.4 mbar)

Potencia gas:

3 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP; Gas natural

Entrada de gas

3/4"

### 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):

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

ISO 9001; ISO 14001 kg

Alto del paquete:

540 mm

Ancho del paquete:

460 mm

Fondo del paquete:

1020 mm

Volumen del paquete

0.25 m³

Grupo de certificación:

N9BG