

## Modular Cooking

### Vattenbad - 1 bassäng anpassad för 1st GN 1/1 kantin h. 150 mm. Justerbar termostat från 60°C till 9

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

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

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



285754 (SME350)

Vattenbad - 1 bassäng  
anpassad för 1st GN 1/1  
kantin h. 150 mm. Justerbar  
termostat från 60°C till 90°C.

### Kort specifikation

#### Pos.

Vattenbad (1,3 kW) i bänkmödel med hög bakkant och 1 bassäng  
anpassad för GN1/1-kantiner, för el-anslutning.

Tillverkad i rostfritt stål (AISI 304)

Pressad bassäng i hygienutförande med rundade hörn

Justerbar termostat från +60°C till +90°C

Säkerhetstermostat för överhettning

Uppvärmning med hjälp av värmeelement

Dränering via en kran och slang på framsidan av enheten

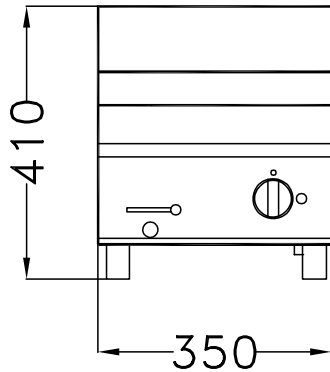
### Huvudfunktioner

- Vattenbad används för att bevara matens serveringstemperatur.
- Värmeelement med Incoloy-beläggning under baljans bas.
- Enhet med manuell fyllning av baljan.
- Vattenkärlet är sömlöst svetsat i produktens ovansida.
- Vattentemperaturen styrs av termostat med max temperaturvärde på 90 °C.
- Enheten kan placeras direkt på en bänk eller på ett skåp/underrede.

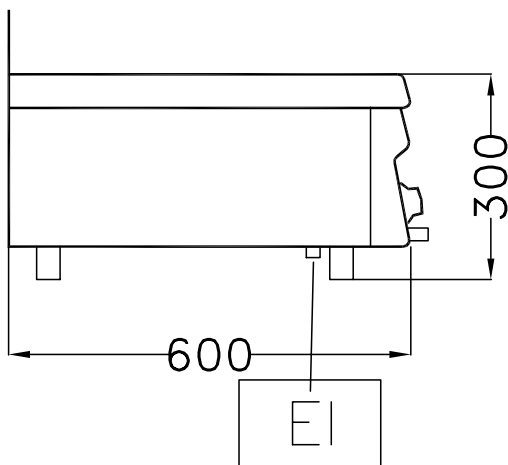
### Konstruktion

- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- Pressad arbetsbänk i ett stycke i rostfritt stål.

**Front**

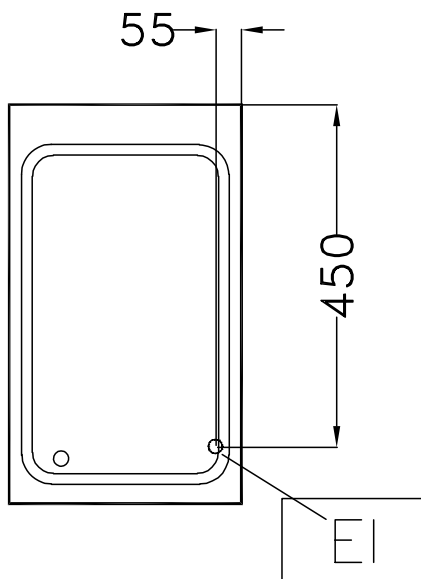


**Sida**



EI = Elektrisk anslutning  
EQ = Ekvipotential skruv

**Topp**



**Elektricitet**

Spänning:  
285754 (SME350) 230 V/1 ph/50/60 Hz  
Total watt: 1.3 kW

**Vatten**

Vatten - Vattenavlopp: 2" (50 mm)

**Viktig information**

Termostat intervall: 30 °C MIN; 90 °C MAX  
Nettovikt: 11 kg  
Fraktvikt: 17 kg  
Frakthöjd: 560 mm  
Fraktbredd: 700 mm  
Fraktdjup: 400 mm  
Fraktvolym: 0.16 m<sup>3</sup>

Om maskinen installeras bredvid eller mot en möbel, vägg eller dylikt som är känslig för höga temperaturer, bör ett säkerhetsavstånd på 150 mm lämnas eller någon form av värmeisolering upprättas.