



Gamma cottura modulare

700XP Bagnomaria elettrico top - 1/2 modulo

371096 (E7BMEDB000)

Bagnomaria elettrico top 1
vasca per bacinelle GN 1/1

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo. Mantiene il cibo alla temperatura ideale per essere poi servito, tramite l'utilizzo di acqua calda in vasca. Temperatura acqua controllata da termostato (massima temperatura di 90°C). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

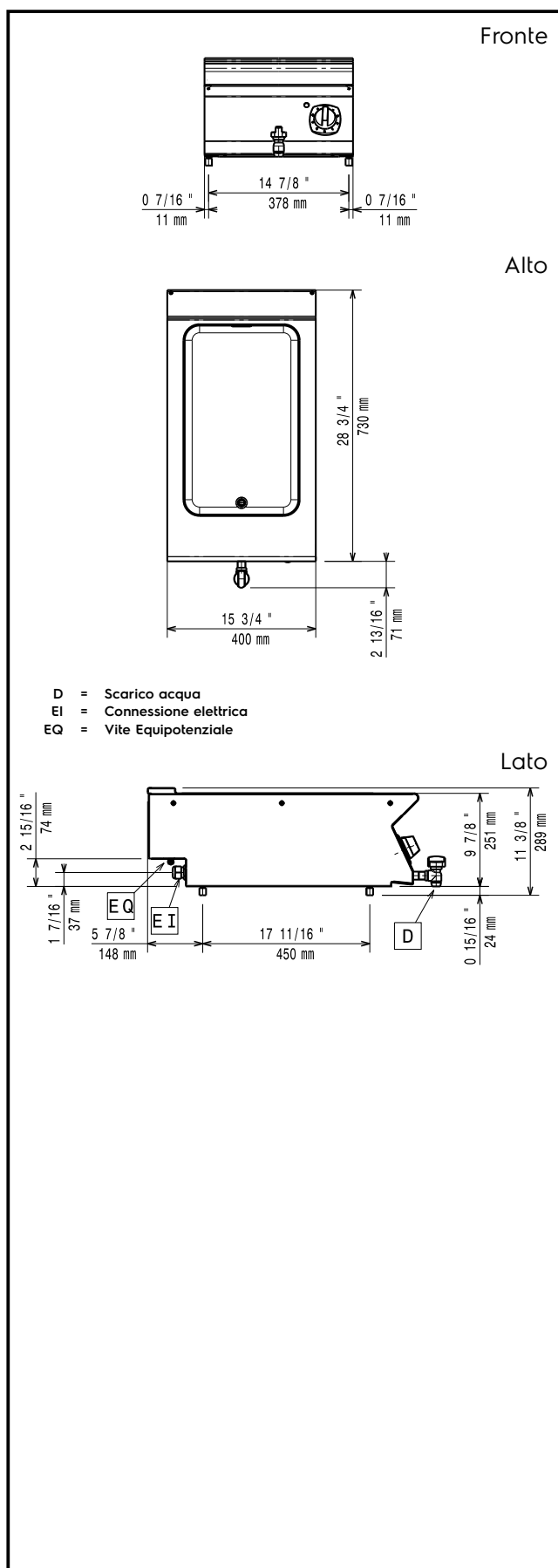
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- Il bagnomaria viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo utilizzando l'acqua calda.
- Elementi riscaldanti corazzati in incoloy posizionati sotto la base della vasca.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- Livello massimo di riempimento indicato sul lato della vasca
- Riempimento manuale della vasca.
- Temperatura dell'acqua controllata da un termostato. Temperatura massima raggiungibile pari a 90°C.
- Rubinetto frontale per lo scarico dell'acqua.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.

Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.



Elettrico

Tensione di alimentazione:

371096 (E7BMEDB000) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Watt totali:

1.5 kW

Acqua

Scarico acqua: 2"(50 mm)

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca

(larghezza): 306 mm

Dimensioni utili vasca

(altezza): 156 mm

Dimensioni utili vasca

(profondità): 510 mm

Controllo termostatico: 30 °C MIN; 90 °C MAX

Peso netto:

20 kg

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.

Accessori opzionali

- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare PNC 206135 sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte)
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400mm PNC 206154
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 400 mm PNC 206366
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 800 mm PNC 206367
- Pannello di copertura posteriore da 600 mm PNC 206373
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- Corrimano frontale da 400mm PNC 216046
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=700) PNC 216277

- Falso fondo forato per bagnomaria da PNC 921622 □
400mm