



Cottura modulare linea Compact
900XP Bagnomaria elettrico top mezzo
modulo

391124 (E9BMEDB000)

Bagnomaria elettrico top ½
modulo

Descrizione

Articolo N° _____

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la base della vasca. 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 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

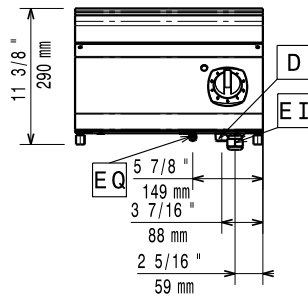
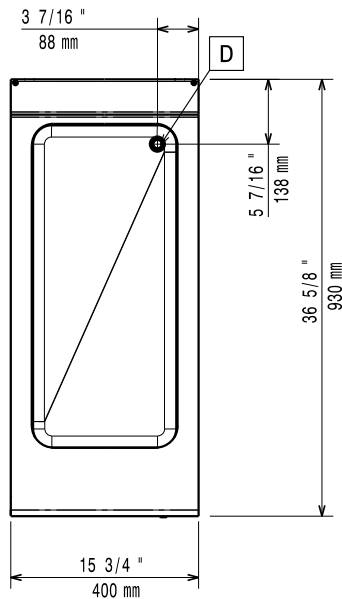
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

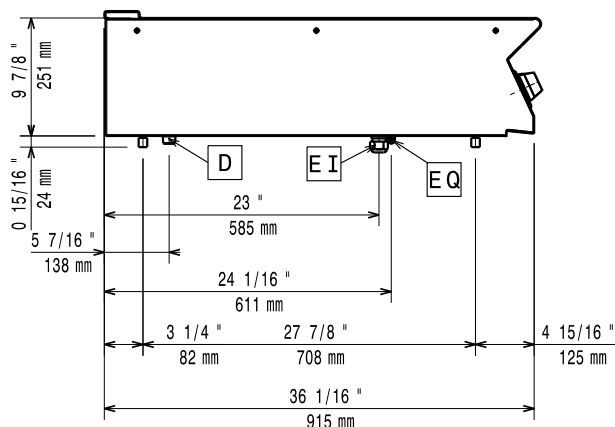
- Il bagnomaria viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo utilizzando l'acqua calda.
- Elementi riscaldanti corazzati in incoloy posizionati sotto la base della vasca.
- Manopola di controllo.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- Livello massimo di riempimento indicato sul lato della vasca
- Riempimento manuale della vasca.
- Temperatura dell'acqua controllata da un termostato. Temperatura massima raggiungibile pari a 90°C.
- Valvola di scarico dotata di troppopieno.
- Lo speciale isolamento sotto la superficie di cottura mantiene il calore all'interno della vasca senza dispersioni.
- Falso fondo perforato e supporto per contenitori GN disponibili come accessori.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox di 2 mm di spessore
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Fronte

Alto


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:
391124 (E9BMEDB000) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Watt totali:

2.2 kW

Acqua
Scarico acqua: 50 mm

Informazioni chiave
Dimensioni utili vasca
(larghezza): 305 mm

Dimensioni utili vasca
(altezza): 160 mm

Dimensioni utili vasca
(profondità): 685 mm

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

Peso netto:

32 kg

Peso imballo:

35 kg

Altezza imballo:

540 mm

Larghezza imballo:

460 mm

Profondità imballo:

1020 mm

Volume imballo:

 0.25 m³

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- 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 206290
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 400 mm PNC 206366
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- 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=900) PNC 216278