

Cottura modulare linea Snack Bagnomaria a gas top, 1 vasca - 350 mm

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Cottura modulare linea Snack

Bagnomaria a gas top, 1 vasca - 350 mm

285768 (SMG350)

Bagnomaria a gas top, 1 vasca, per bacinelle GN 1/1 h 150 mm

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione in acciaio AISI 304 con bordi arrotondati.

Vasca stampata con angoli arrotondati e scarico frontale tramite rubinetto, atta a contenere una bacinella GN 1/1 H 150 mm.

Termostato di regolazione temperatura da 60 a 90°C e termostato di sicurezza.

Riscaldamento a gas. Accensione piezoelettrica, comando bruciatori con rubinetto valvolato e termocoppia di sicurezza.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Il bagnomaria viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo utilizzando l'acqua calda.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- 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.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- L'unità può essere posizionata sopra a un tavolo o su una base armadiata.

Costruzione

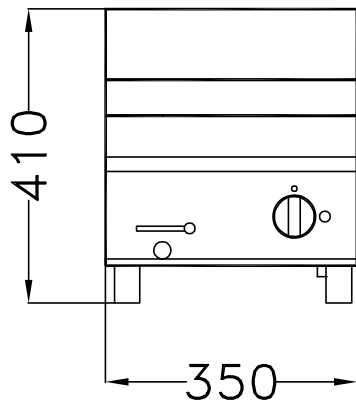
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in pezzo unico.

Accessori opzionali

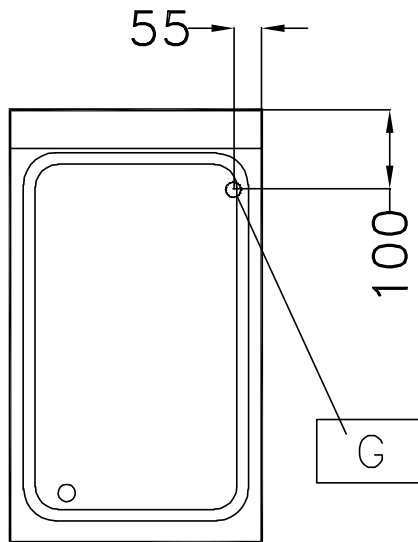
- Falso fondo forato per bagnomaria 350 mm PNC 285797
- Profilo di giunzione PNC 285798

Cottura modulare linea Snack Bagnomaria a gas top, 1 vasca - 350 mm

Fronte

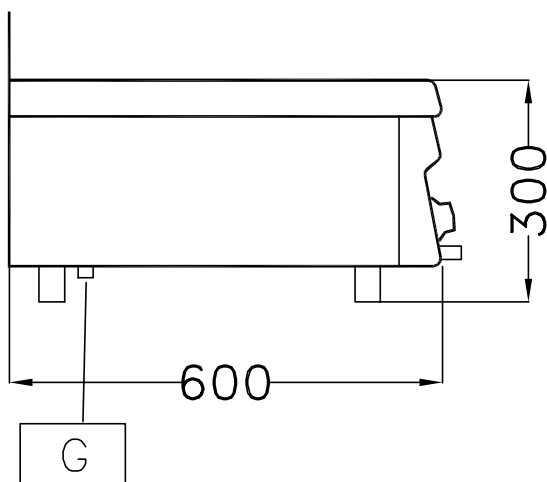


Alto



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Lato



Gas

Potenza gas:

285768 (SMG350)

6818 Btu/ora
(2 kW)

Acqua

Scarico acqua:

50 mm

Informazioni chiave

Peso netto:

14 kg

Peso imballo:

16 kg

Altezza imballo:

560 mm

Larghezza imballo:

400 mm

Profondità imballo:

700 mm

Volume imballo:

0.16 m³

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di minimo 100 mm deve essere interposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.