

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



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

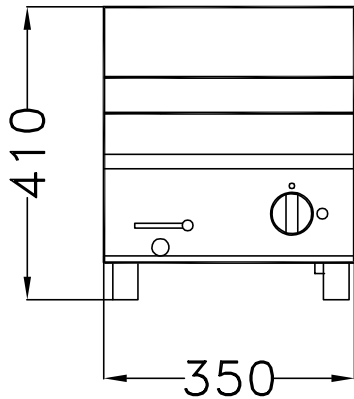
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in pezzo unico.

Accessori opzionali

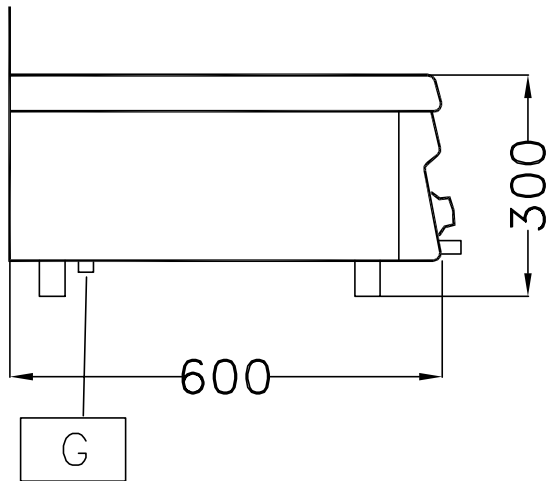
- Falso fondo forato per bagnomaria da 350 mm PNC 285797
- Profilo di giunzione PNC 285798

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

Fronte

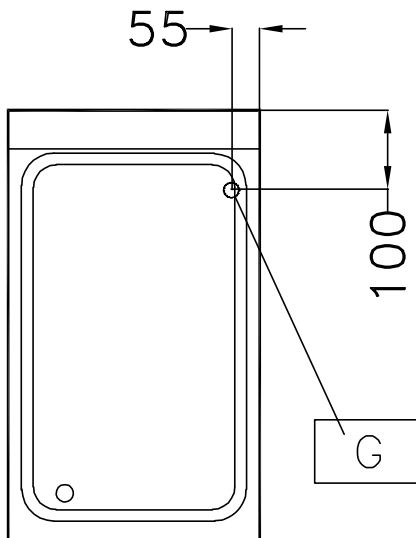


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



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.

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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso