ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare EVO700 Bagnomaria elettrico top - modulo intero

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Gamma cottura modulare

EVO700 Bagnomaria elettrico top - modulo intero

372097 (Z7BMEHB000) Bagnomaria elettrico top, 1 vasca per bacinelle GN h 150 mm. Rubinetto di carico opzionale.

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.

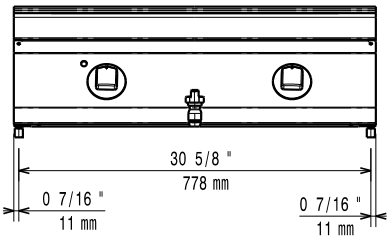
Costruzione

- 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.

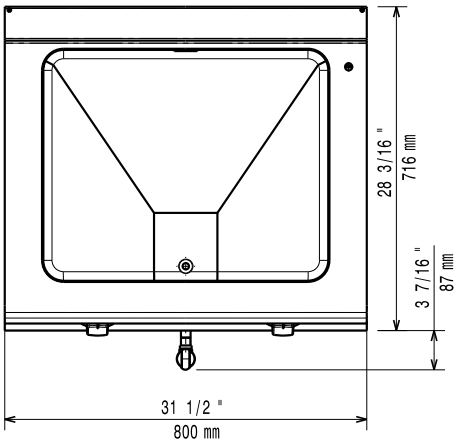
Gamma cottura modulare EVO700 Bagnomaria elettrico top - modulo intero

Gamma cottura modulare EVO700 Bagnomaria elettrico top - modulo intero

Fronte

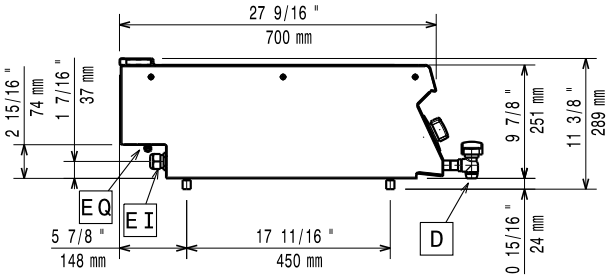


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
372097 (Z7BMEHB000)	400 V/2N ph/50/60 Hz
Watt totali:	3 kW

Acqua

Scarico acqua:	50 mm

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza):	630 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	156 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	510 mm
Controllo termostatico:	30 °C MIN; 90 °C MAX
Peso netto:	27 kg
Peso imballo:	40 kg
Altezza imballo:	540 mm
Larghezza imballo:	820 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.38 m³

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

Accessori opzionali

- 4 ruote, 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote) — PNC 206135 ❑
- 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 ❑
- Corrimano frontale da 400mm — PNC 206166 ❑
- Corrimano frontale da 800mm — PNC 206167 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm — PNC 206185 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm — PNC 206186 ❑
- Corrimano frontale da 1200mm — PNC 206191 ❑
- Corrimano frontale da 1600mm — PNC 206192 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro — PNC 206240 ❑
- 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 800mm — PNC 206304 ❑
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=700) — PNC 206320 ❑
- Kit installazione su ruote/a ponte - 800 mm — PNC 206367 ❑
- Falso fondo forato per bagnomaria da 800mm — PNC 921623 ❑
- Rubinetto per bagnomaria top — PNC 921627 ❑

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