

Cottura modulare linea Snack Bagnomaria elettrico top, 1 vasca 700 mm

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



285755 (SME700)

Bagnomaria elettrico top, 1
vasca, per bacinelle GN 2/1 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 due bacinelle GN 1/1 H 150 mm.

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

Riscaldamento elettrico tramite resistenze.

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.

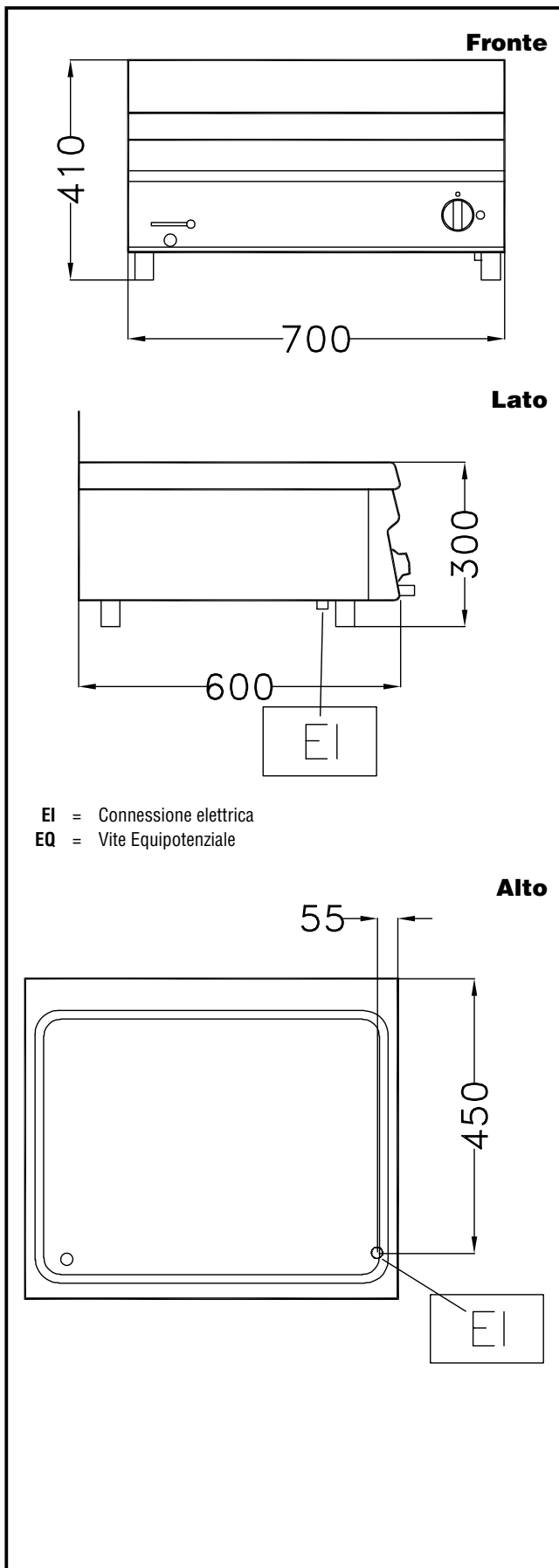
Costruzione

- 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.

Accessori opzionali

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

Approvazione: _____



Elettrico

Tensione di alimentazione:

285755 (SME700)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Watt totali:

2.6 kW

Acqua

Scarico acqua:

50 mm

Informazioni chiave

Peso imballo:

20 kg

Altezza imballo:

560 mm

Larghezza imballo:

760 mm

Profondità imballo:

700 mm

Volume imballo:

0.3 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.