



Cuisson modulaire BAIN MARIE ELECTRIQUE TOP 1 CUVE GN2/1 700 XP

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



371097 (E7BMEHB000)

BAIN-MARIE ELEC. TOP 800
MM

371145 (E7BMEHB00N)

BAIN-MARIE ELEC. TOP 800
MM-230V

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable. Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec angles arrondis. Remplissage manuel de l'eau. Vidange de la cuve grâce à un robinet situé en façade. Résistances blindées situées sous la base de la cuve. Régulation thermostatique de la température par un bouton de commande (30°C à 90°C). Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4.

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Bain-marie utilisé pour conserver les aliments préparés à température avec de l'eau chaude.
- Éléments de chauffage en Incoloy armé situés sous le socle de la cuve.
- Niveau de remplissage d'eau indiqué à l'extérieur de la cuve.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Température de l'eau contrôlée par thermostat avec valeur de température maximale de 90 ° C.
- Cuve vidangée par un robinet situé à l'avant de la machine.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- La cuve est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.

Accessoires en option

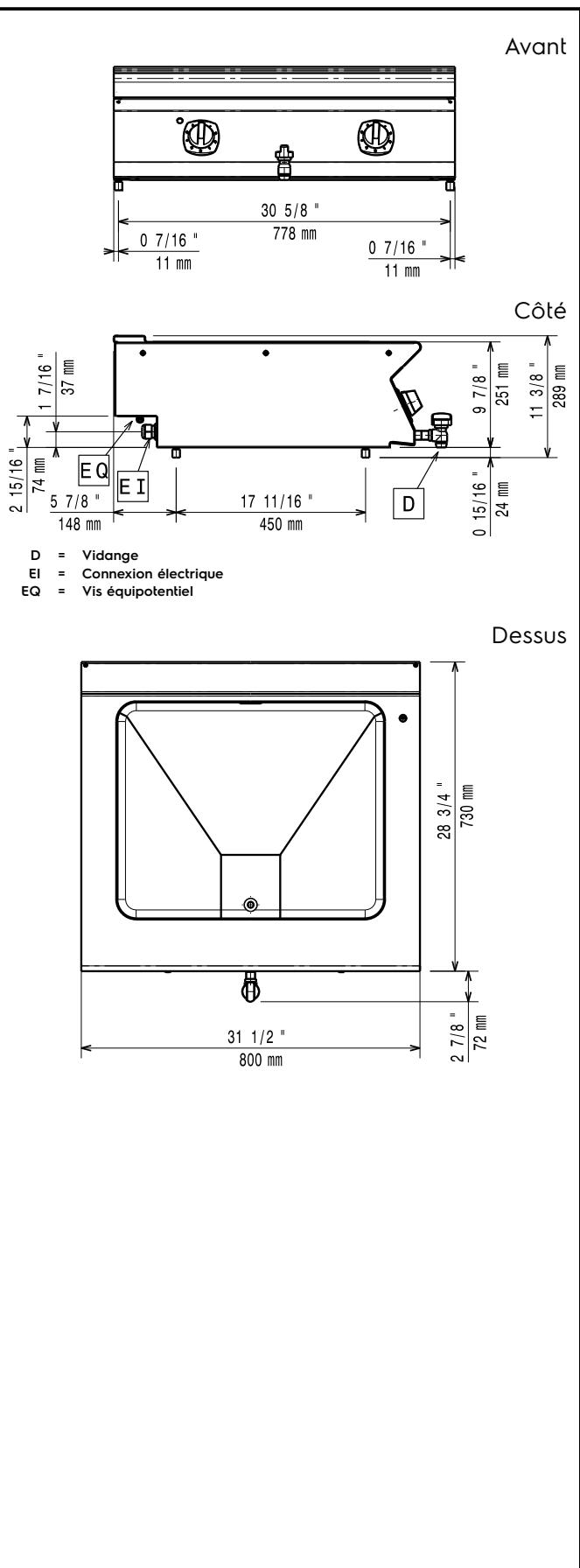
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Mître pour élément 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277
- Faux fond perforé pour bain marie 1 module PNC 921623
- Robinet à eau pour bain marie 1 module PNC 921627


Électrique
Voltage :
371097 (E7BMEHB000)
380-400 V/2N ph/50-60 Hz
371145 (E7BMEHB00N)
230 V/3 ph/50/60 Hz
Total Watts :
3 kW
Eau
Water Drain:
371097 (E7BMEHB000)
50 mm
Informations générales

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Largeur cuve utile : 630 mm

Hauteur cuve utile : 156 mm

Profondeur cuve utile : 510 mm

Plage de réglage : 30 °C MIN; 90 °C MAX

Poids net : 27 kg

Poids brut : 35 kg

Hauteur brute :
371097 (E7BMEHB000) 520 mm

371145 (E7BMEHB00N) 540 mm

Largeur brute : 820 mm

Profondeur brute : 860 mm

Volume brut :
371097 (E7BMEHB000) 0.37 m³
371145 (E7BMEHB00N) 0.38 m³
Groupe de certification:
371097 (E7BMEHB000) EBM78

371145 (E7BMEHB00N) N7BE1