



Cuisson modulaire BAIN MARIE ELECTRIQUE TOP 1 CUVE GN1/1 700 XP

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



371096 (E7BMEDB000)

BAIN-MARIE ELEC. TOP 400
MM

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. 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"/> |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 <input type="checkbox"/> |
| • Mître pour élément 400mm | PNC 206303 <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 400 mm | PNC 216046 <input type="checkbox"/> |

APPROBATION:



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

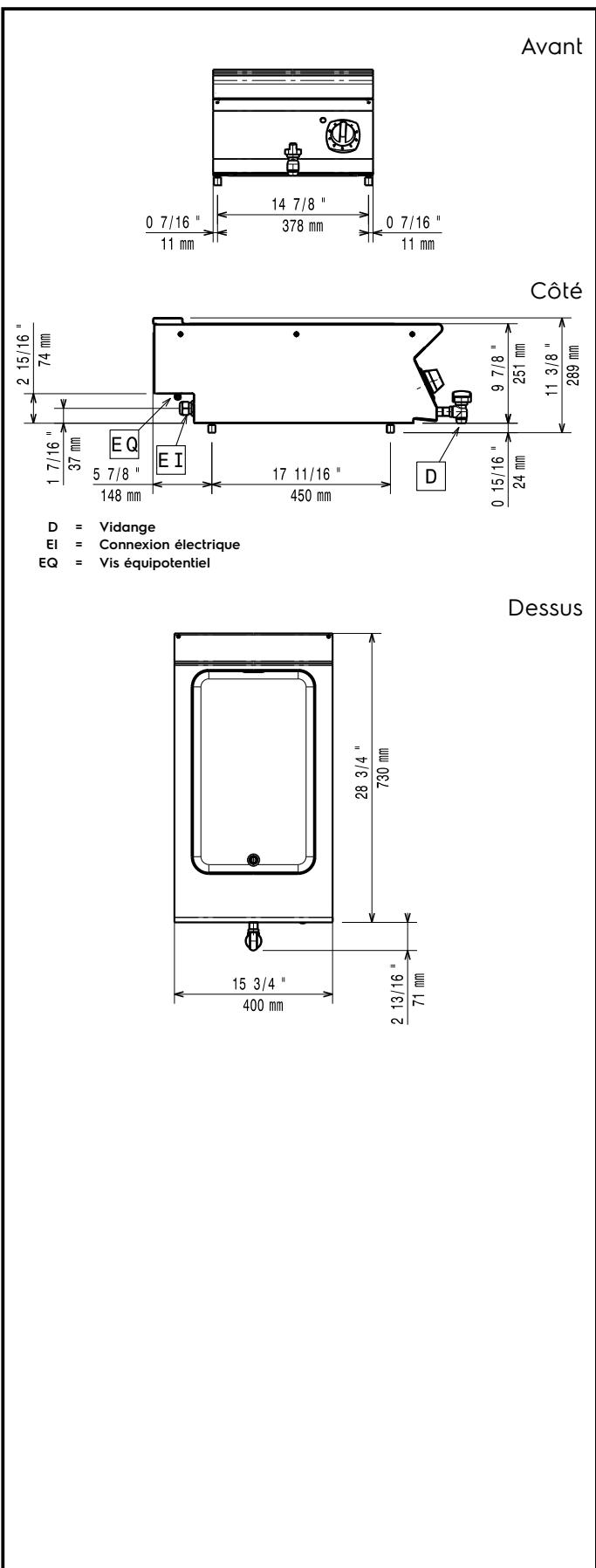
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277
- Faux fond perforé pour bain marie 1 demi-module PNC 921622
- Robinet à eau pour bain marie 1 module PNC 921627



Cuisson modulaire
BAIN MARIE ELECTRIQUE TOP 1 CUVE GN1/1 700 XP

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.09.26


Électrique

Voltage : 220-230 V/1 ph/50-60 Hz
Total Watts : 1.5 kW

Eau

Water Drain: 2"(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 :	306 mm
Hauteur cuve utile :	156 mm
Profondeur cuve utile :	510 mm
Plage de réglage :	30 °C MIN; 90 °C MAX
Poids net :	20 kg
Poids brut :	22 kg
Hauteur brute :	530 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m ³
Groupe de certification:	EBM74