FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO





MÓDULO BAÑO MARÍA DROP-IN 3 GN 1/1, ELÉCTRICO

Modelo: BE110DI0

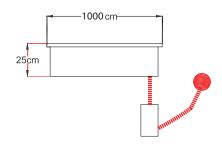
Baño María drop in con 3 contenedores gastronorm 1/1x6 pulgadas (15 cm de profundidad) de 20 litros cada uno, con tapas.

Funcionamiento eléctrico, construido totalmente de acero inoxidble calidad AISI 304L, para ser empotrado sobre diferentes tipos de cubiertas; estanque con válvula de despiche y calefactores blindados de inmersión, especiales para facilitar el aseo y sin dañarlos.

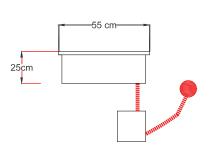
Temperatura controlada por termostato.

Opcional: Se pueden proveer con diferentes combinaciones de tamaños de contenedores de contenedores GastrNorm.

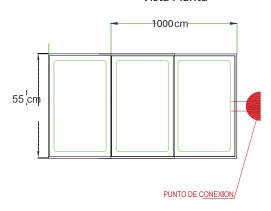
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



Consumos

• Potencia: 3.6 Kw

Voltaje: 220 V (Trifásico/Monofásico)

• Amperaje: 16.3 A / 5.5 A

• Dimensiones: 1000 x 550 x 250mm

• Dimensiones destaje: 970 x 510mm

Requerimientos

Enchufe hembra

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuniquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028).

Nomenclatura

Elèctrico:



Punto de conexion



Enchufe a muro





