



Vista Frontal

BAÑO MARÍA 3 GASTRONORM 1/1, ELÉCTRICO

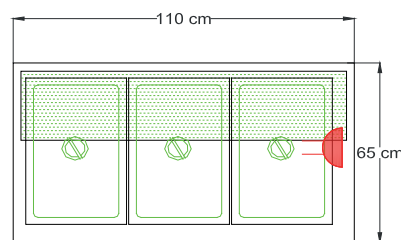
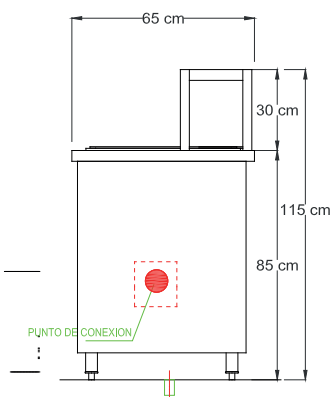
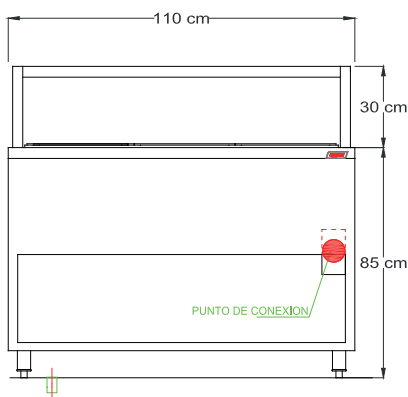
Modelo: BE1103G0

Modulo Baño María, eléctrico, construido totalmente en acero inoxidable calidad Aisi 304L. Cubierta con 3 contenedores GastroNorm 1/1x6 pulgadas (15cm de profundidad) de 20 litros de capacidad cada uno, con tapas. Protección sanitaria formada por repisa simple con cristal templado abatible. Frente y costados cerrados, posterior (zona del operador) abierto, con gran repisa inferior. Estanque desmontable, con Calefactores Blindados de Inmersión, especiales para facilitar el aseo y sin dañarlos. Temperatura controlada por termostato. Frente apto para ubicar el pasa bandejas (PB). El acero inoxidable tiene una fina terminación esmerilada mate. Patas de acero inoxidable, terminadas en niveladores.

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

Vista Lateral

Vista Planta



Consumos

- Potencia: 3.600 W
- Voltaje: 220 V
- Amperaje: 16 Amp
- Dimensiones: 1100 x 650 x 850mm

Requerimientos

- Enchufe Hembra 32 Amp. (Monofasico)
- Altura enchufe posicionado: 55 cm desde N.P.T.
- Despiche con llave de paso para descarga
- Desague 32 mm a piso.

Nomenclatura

Eléctrico:

- Punto de conexión
- ☑ Enchufe a muro

Sanitario:

- Desague, Según Indicaciones

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, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028).



Calidad Inoxidable

