

## BAGNOMARIA GAS

Bagnomaria realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca stampata integrata al piano a tenuta con finitura satinata lucida. Per contenitori 1/1 + 1/3 GN o sottomultipli. Riscaldamento indiretto controllato da termostato di lavoro 30-100°C e termostato di sicurezza. Da completare con bacinelle.



|                |      |            |   |
|----------------|------|------------|---|
| Alimentazione  | Gas  | Nr. Vasche | 1 |
| Spessore piano | 2 mm |            |   |

### Caratteristiche funzionali

- Capacità interna vasca 30,5x68,6x16 cm - 1/1GN + 1/3GN
- Contenuto acqua indicato al livello di funzionamento 5 lt
- Funzionamento con controllo termostatico della temperatura da 30° a 100°C
- Accensione elettronica a treno di scintille con possibilità di accensione manuale.
- Potenza specifica di riscaldamento 1000 watt/litro.

### Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Installazione con appositi accessori: su vano base, su piano di appoggio, su struttura a ponte, su trave a sbalzo.
- Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10, stampata, con ampi raggi di raccordo.
- Scarico acqua sul fronte con comando a rotazione per evitare aperture accidentali.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.

## Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza di massima temperatura a protezione sul livello minimo consentito (stampato sulla vasca).
- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Il prodotto non può essere utilizzato a secco.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX5.

## Optional

- Falso fondo
- Bacinelle gastronom (h= 20/40/65/100/150 mm) - 1/1, 1/3, 1/2, 2/3, 1/4, 1/6.
- Traversini a supporto bacinelle.

## Dati tecnici

|                    |                      |                          |             |
|--------------------|----------------------|--------------------------|-------------|
| <i>Voltaggio</i>   | 230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz | <i>Peso netto</i>        | 18 kg       |
| <i>Peso lordo</i>  | 21 kg                | <i>Potenza elettrica</i> | 0,001 kW    |
| <i>Potenza gas</i> | 5 kW                 | <i>Dimensioni</i>        | 40x92x25 cm |
| <i>Imballo</i>     | 102x46x68 cm         |                          |             |