

## BAGNOMARIA ELETTRICO

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. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Spessore piano	2 mm		

### Caratteristiche funzionali

- Capacità interna vasca 63x68,6x16 cm - 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3GN
- Contenuto acqua indicato al livello di funzionamento 11 lt
- Funzionamento con controllo termostatico della temperatura da 30° a 100°C.
- Coibentazione ottimale della camera di riscaldamento sotto vasca con un incremento di rendimento del 20% e un risparmio energetico fino al 25%.
- Potenza specifica di riscaldamento 725 watt/litro.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco.

### 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.
- In dotazione: traversino longitudinale.

### Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza di massima temperatura a protezione sul livello minimo consentito (stampato sulla vasca).
- 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 gastronorm (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

Voltaggio	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Peso netto	35 kg
Peso lordo	40 kg	Potenza elettrica	5,1 kW
Dimensioni	80x92x25 cm	Imballo	102x86x68 cm