

## BAGNOMARIA ELETTRICO

Bagnomaria realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 30/10 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 30-90°C e termostato di sicurezza. Da completare con bacinelle. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Spessore piano	3 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 30/10 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