

## Modular Cooking Full Module Gas Bain Marie Top

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



285769 (SMG700)

Vattenbad - 1 bassäng  
anpassad för GN 2/1 kantiner  
h. 150 mm. Justerbar  
termostat från 60°C till 90°C.

### Kort specifikation

#### Pos.

Vattenbad (2 kW) i bänkmodell med hög bakkant och 1 bassäng  
anpassad för GN2/1-kantiner, för användning med gas.

Tillverkad i rostfritt stål (AISI 304)

Pressad bassäng i hygienutförande med rundade hörn

Justerbar termostat från +60°C till +90°C

Säkerhetermostat för överhettning

Tändsäkring

Piezotändning

Dränering via en kran och slang på framsidan av enheten

### Huvudfunktioner

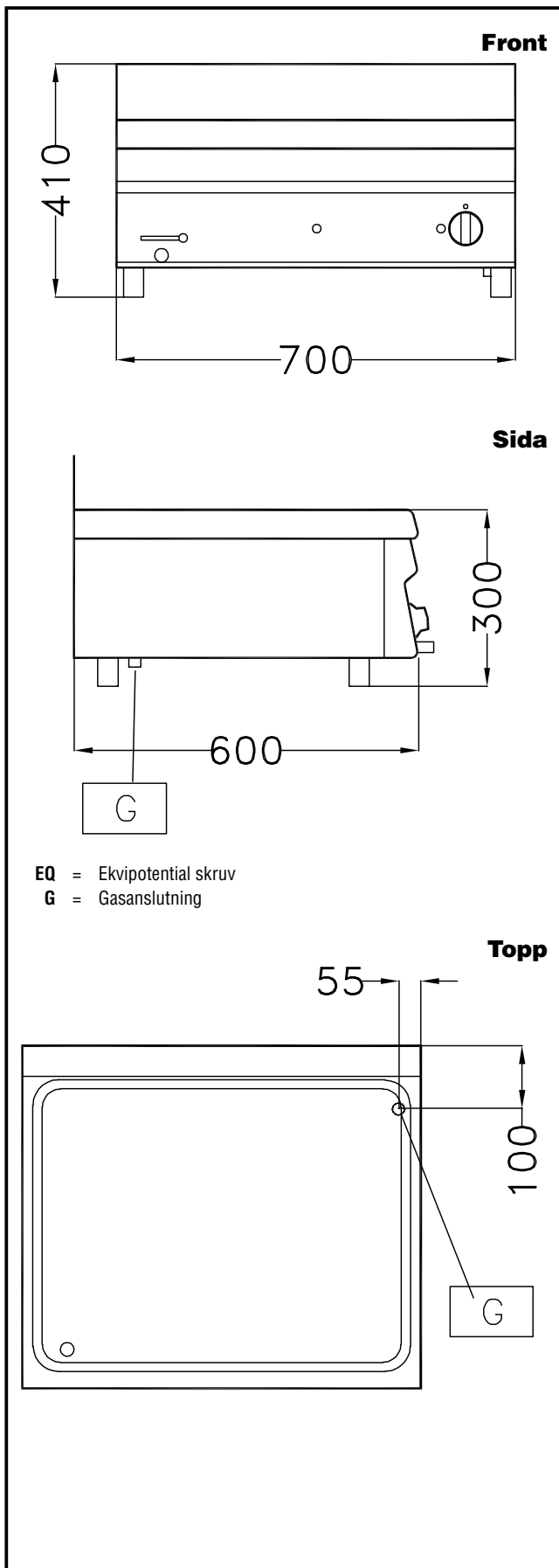
- Enheten ska monteras på underrede, bryggmontage eller konsolsystem.
- Vattenbad används för att bevara matens serveringstemperatur.
- Värmeelement med Incoloy-beläggning under baljans bas.
- Vattenkärlet är sömlöst svetsat i produktens ovansida.
- Nivån för påfyllning av vatten på sidan av baljan.
- Enhet med manuell fyllning av baljan.
- Vattentemperaturen styrs av termostat med max temperaturvärde på 90 °C.
- Baljan töms via kran på framsidan.
- Alla viktiga komponenter sitter framtill för enkelt underhåll.

### Konstruktion

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- 1,5 mm tjockt pressat rostfritt stål
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.

### Övriga Tillbehör

- Perforerat bottengaller för vattenbad  PNC 285797
- Profil för sammanfogning  PNC 285798



**Gas**

Gas, effekt:

285769 (SMG700)

6818 Btu/h (2 kW)

**Vatten**

Vatten - Vattenavlopp:

50 mm

**Viktig information**

Fraktvikt:

22 kg

Frakthöjd:

560 mm

Fraktbredd:

760 mm

Fraktdjup:

700 mm

Fraktvolym:

0.3 m<sup>3</sup>

Om maskinen installeras bredvid eller mot en möbel, vägg eller dylikt som är känslig för höga temperaturer, bör ett säkerhetsavstånd på 150 mm lämnas eller någon form av värmeisolering upprättas.