

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - IIO	MAMCOOIO680	BVC8M	Base Mantenitore

PRODOTTO

Base vano mantenitore da 800mm con due cassette GN I/I



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - IIO	MAMCOOIO680	BVC8M	Base Mantenitore

PRODOTTO

Base vano mantenitore da 800mm con due cassetti GN I/I



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	800
PROFONDITA' (mm):	680
ALTEZZA (mm):	650
PESO (Kg):	60
VOLUME (m ³):	0.4
POTENZA EL. (kW):	1
ALIMENTAZIONE (V):	VAC 220-240 IN
CAPACITA' FORNO:	2x GN I/I
N° ZONE COTTURA:	1
RANGE T (°C):	30-120

DESCRIZIONE

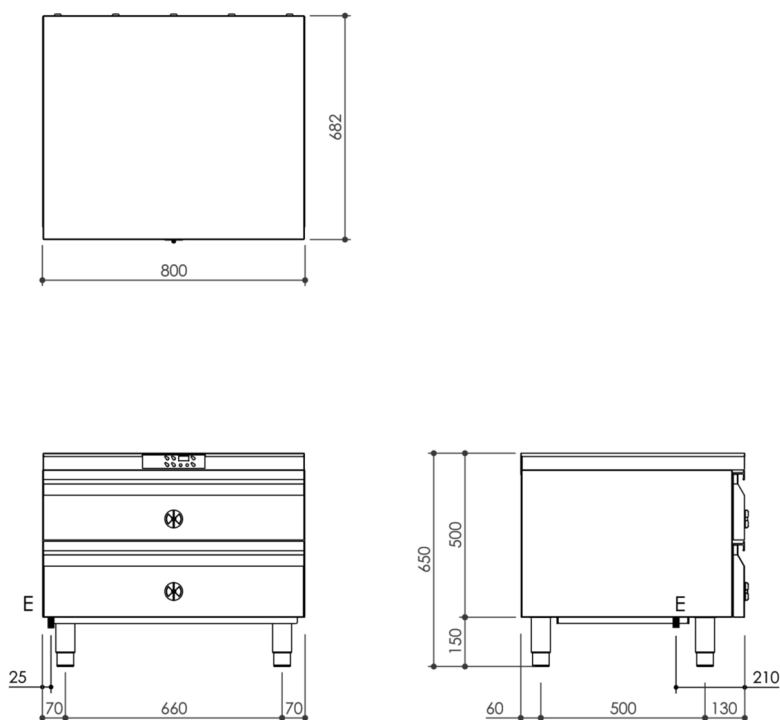
Base vano mantenitore da 800mm. Adattatori per installazione con apparecchiature top MI-90 in dotazione (non necessari per MI-70 e IIO). Il mantenitore è dotato di una camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati, isolata esternamente con 40mm di lana di roccia e riscaldata tramite resistenza a filo a basso consumo posta tutto intorno ad essa. La temperatura di esercizio è regolabile tra i 30°C e i 120°C, regolabile tramite pannello elettronico posto sotto il cruscotto. I cassetti sono dotati di guarnizioni in gomma siliconica resistente al calore e all'invecchiamento, e sono dotati di sfii per l'evacuazione manuale dell'umidità sul fronte. Inoltre, i cassetti sono formati da telai in acciaio inox per bacinelle GN fino a 150mm di altezza, capacità GN I/I. È presente il termostato di sicurezza in camera e il blocco manuale della tastiera. Il mantenitore è utilizzabile anche per cucinare a bassa temperatura grazie all'uniformità di temperatura raggiunta dalla camera di cottura. Di serie, è fornita anche la sonda al cuore. La base mantenitore ha una capacità massima di prodotto di 12 Kg.



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - IIO	MAMCOOIO680	BVC8M	Base Mantenitore

PRODOTTO

Base vano mantenitore da 800mm con due cassette GN I/I



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico:	VAC 220-240 IN 50-60 Hz
------------------------------	-------------------------

