

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOIO680	BVC8M	Mantenedor Caliente

PRODUCTO

Mantenedor caliente de ancho 800 mm con 2 cajones GN I/I



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOIO680	BVC8M	Mantenedor Caliente

PRODUCTO

**Mantenedor caliente de ancho 800 mm con 2 cajones GN I/I**



**DETALLES TÉCNICOS**

ANCHO (mm):	800
PROFUNDIDAD (mm):	680
ALTURA (mm):	650
PESO (Kg):	60
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	0.4
POTENCIA ELÉCTRICA (kW):	1
VOLTAJE (V):	VAC 220-240 IN
CAPACIDAD HORNO:	2x GN I/I
N. ZONAS DE COCCIÓN:	1
RANGO TEMPERATURA (°C):	30-120

**DESCRIPCIÓN**

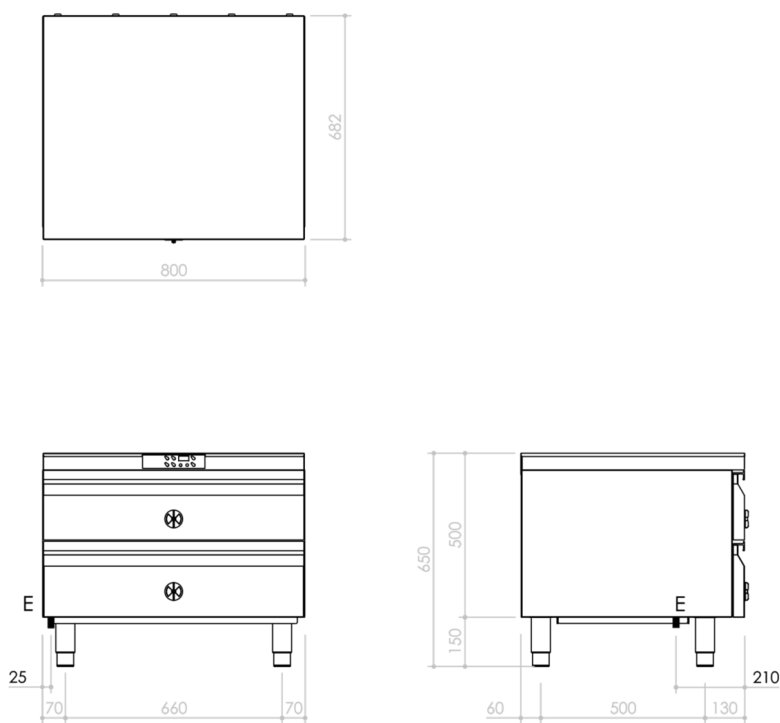
Mantenedor caliente de ancho 800 mm, con dos cajones GN I/I. Incluye adaptadores para instalación con equipos superiores MI-90 (no necesarios para MI-70). La base cuenta con una cámara estanca con todas las esquinas redondeadas, aislada externamente con 40 mm de lana de roca y calentada mediante una resistencia eléctrica de bajo consumo ubicada alrededor de todo su perímetro. La temperatura de funcionamiento es regulable entre 30°C y 120°C, controlada mediante un panel electrónico ubicado debajo del tablero. Los cajones están equipados con juntas de silicona resistentes al calor y al envejecimiento, y cuentan con respiraderos para la evacuación manual de la humedad en la parte frontal. Los cajones están fabricados con marcos de acero inoxidable para bandejas GN de hasta 150 mm de altura, capacidad GN I/I. Incluye un termostato de seguridad en la cámara y un bloqueo manual del teclado. El mantenedor también puede utilizarse para cocinar a baja temperatura gracias a la uniformidad de la temperatura alcanzada en la cámara de cocción. También se suministra de serie una sonda de núcleo. La base del mantenedor tiene una capacidad máxima de producto de 12 kg.



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOIO680	BVC8M	Mantenedor Caliente

PRODUCTO

Mantenedor caliente de ancho 800 mm con 2 cajones GN I/I



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(E) Conexión Eléctrica: VAC 220-240 IN 50-60 Hz

