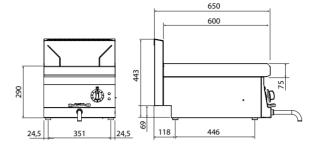
Snack 650Elementos modulares de cocción



SBME-40 E

Baño María eléctrico GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con cuba embutida y esquinas redondeadas.
- Capacidad para una cubeta de GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de 30 a 90 °C, mediante regulador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 230/1/N 50/60 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad y luces testigo de control.
- Dotación: 2 perfiles divisorios.

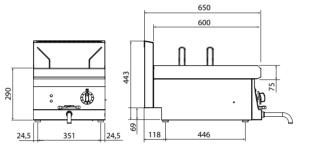


Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
SBME-40 E	19004864	400 x 650 x 440	15	1,0

edenox

Cocedor de pasta eléctrico

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Modelo de 400 mm de ancho.
- Rejilla interna para apoyar las cestas.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas inoxidables dentro de la cuba, controladas por conmutador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 400/3/N 50/60 Hz.
- Capacidad cuba: 15 litros
- Dotación: 4 cestillos de acero inoxidable de 120 x 160 x 120 mm.



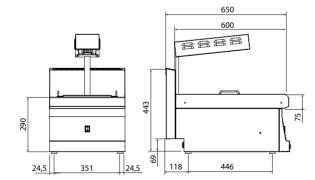
SCPE-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
SCPE-40 E	19004865	400 x 650 x 440	15	6



Conservador de fritos

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Calentamiento mediante 1 resistencia situada en la parte superior de 1 kW controlada por un interruptor.
- Tensión (V): 230/1/N 50/60 Hz.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 150 mm de profundidad extraíble, con su correspondiente filtro escurridor fácilmente desmontable para escurrir el aceite.



SCFE-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
SCFE-40 E	19004852	400 x 650 x 440	GN 1/1	1



Elementos neutros

- Construidos en acero inoxidable 18/10.
- Dos modelos de 400 y 600 mm de ancho con sobre liso.

SN-60 E

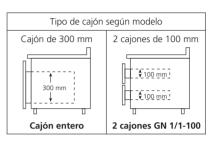
Modelo	Referencia	Medidas (mm)
SN-40 E	19004761	400 x 650 x 440
SN-60 E	19004817	600 x 650 x 440



MPGB-225

Mesas refrigeradas de altura 600 mm

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos quede entre 850 mm y 900 mm de altura.
- Encimera de las mesas refrigeradas con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Cajones con fondo perforado, provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- Dos tamaños de cajones de 300 mm o de 100 mm de altura.



Modelo	Referencia	N° cajones cajoneras	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
MPGB-135 HC	19059844	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC	19059846	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC	19059847	4 -	Е	1919	230	0,349	2242 x 700 x 584
MPGB-135 HC 3C	19059845	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC 5C	19060774	1 - 3	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 720
MPGB-225 HC 7C	19059848	1 - 6	Е	1919	230	0,349	2242 x 700 x 584



Mesas de altura 600 mm

Muebles bajos y accesorios

- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción quede entre 850 y 900 mm.
- Fabricadas en acero inoxidable 18/10, con refuerzo anti sonoro.
- Incluye estante
- Se suministran montadas (el estante va atornillado).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
MCB-86	19004950	800 x 600 x 600
MCB-106	19005049	1000 x 600 x 600
MCB-126	19005122	1200 x 600 x 600
MCB-146	19005256	1400 x 600 x 600
MCB-166	19005431	1600 x 600 x 600

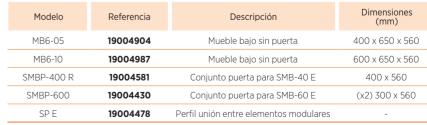






• Elemento so

• Elemento soporte sobre el que se puede montar los aparatos sobremesa para conseguir un mueble compacto.







MB6-10

