

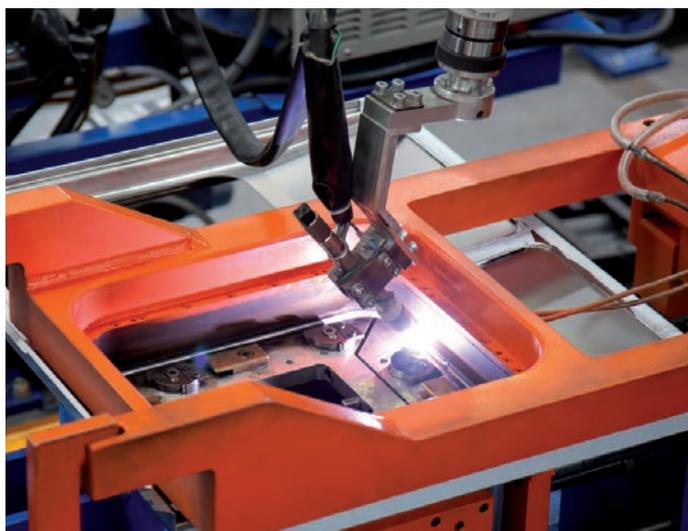


APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE

COTTURA

SERIE Plus|900

DEXION



DEXION

50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

DEXION è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **DEXION** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.

Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **DEXION** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **DEXION** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



1972

Nasce DEXION, azienda familiare che produce cucine professionali, e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

1980-1990

La gamma prodotti si allarga sempre di più ed DEXION acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

1998

DEXION diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

2000

DEXION entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks, leader mondiale nel Food Service Equipment.

SERIE Plus | 900

SERIE Plus | 900 è stata progettata con una nuova struttura e nuovi particolari estetici che la rendono la giusta soluzione per chi cerca attrezzature facili da usare e da mantenere e con il miglior rapporto qualità/prezzo.



Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia** per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura** progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio** per rendere ogni macchina più resistente



Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza** con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica** con diversi livelli per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua** con elettrovalvola nei cuocipasta



Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti** facilmente amovibile
- **Facile connessione** per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore** per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Cucine a gas



Cucine elettriche



Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione.

I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami in acciaio lavabili in lavastoviglie. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con Forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW (10 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Caratteristiche della gamma

Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta". Piastre quadrate con dimensione 300x300 mm e potenza 3 e 4 kW. Piastre ribassate con dimensione 300x300 mm e potenza 2,5 kW.

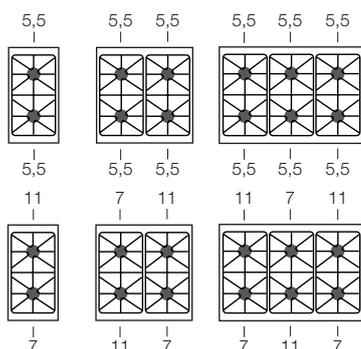
Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con Forno

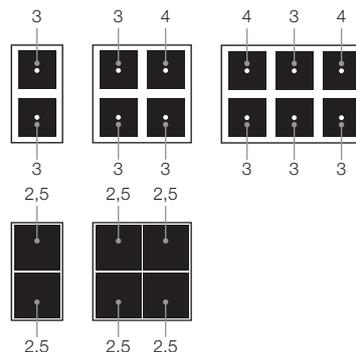
La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW (10 kW per forno maxi) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Potenza Flex Burners (kW)



Potenza piastre (kW)



Tuttapiastra

Induzione



| Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm².
Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.
Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

| Versioni con Forno

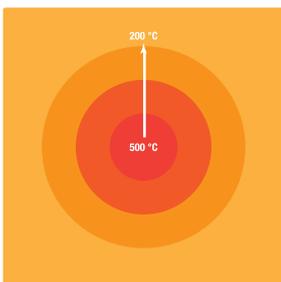
La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.
Reggigriglie per 3 GN 2/1.

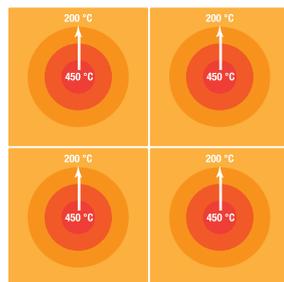
Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

| Caratteristiche della gamma

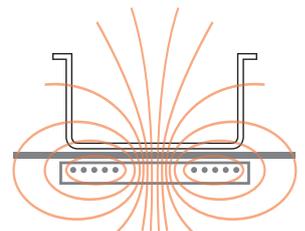
Il vetro di cottura di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.
Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto.
La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda, permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.



Zone isotermiche per cotture differenziate



Zone isotermiche per cotture differenziate (mod. DXMTPE98A - DXMTPE98FE)



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

Fry top



Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Per facilitare le operazioni di pulizia lo scarico dei grassi avviene in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2,5 litri.

La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.

La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.

Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Griglia pietralavica



Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.

Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura.

Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Griglia ad acqua



| Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.
 Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.
 Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze/bruciatori indipendenti.
 Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
 Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Friggitrici



| Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.
 Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.
 Ampio involucro frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione.
 Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
 Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia.

Cuocipasta



Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional) sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola per il carico dell'acqua.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

Brasiere



Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia.

Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere. Facile ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).

Pentole



Bagnomaria



Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione.

Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico). Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine.

Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata.

Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.

Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Cucine a gas

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori			Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW				
su armadio											
 DXMFB94AXXS	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	48	0,5
 DXMFB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	48	0,5
 DXMFB98AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	74	1
 DXMFB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	74	1
 DXMFB912AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	104	1,4
 DXMFB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	104	1,4
su Forno											
 DXMFB98FGXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	-	29	-	106	1
 DXMFB98FGXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	-	43	-	106	1
 DXMFB98FEXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50Hz	106	1
 DXMFB98FEXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50Hz	106	1
 DXMFB912AFGXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	-	61	-	143	1,4
 DXMFB912AFEXXS	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50Hz	143	1,4
 DXMFB912AFEXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50Hz	143	1,4
 DXMFB912FGMXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4
 DXMFB912FGMGXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4

Cucine elettriche

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Plastre			Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			2,5 kW	3 kW	4 kW					
su armadio										
 DXMPQ94A	40x90x85	-	-	2	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5
 DXMPQR94A	40x90x85	-	2	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5
 DXMPQ98A	80x90x85	-	-	3	1	-	13	400V/3N 50Hz	102	1
 DXMPQR98A	80x90x85	-	4	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1
 DXMPQ912A	120x90x85	-	-	4	2	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4
su Forno										
 DXMPQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	6	19	400V/3N 50Hz	136	1
 DXMPQR98FE	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1
 DXMPQ912FE	120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4
 DXMPQ912FEM	120x90x85	100x69,5x29	-	4	2	10	30	400V/3N 50Hz	171	1,4

Tuttapietra

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura		Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
			Gas 12 kW	El. 3,5 kW	Gas kW	El. kW				
su armadio										
 DXMTPG98A	80x90x85	-	1	-	-	-	12	-	100	1
 DXMTPE98A	80x90x85	-	-	4	-	-	14	400V/3N 50/60Hz	100	1
su Forno										
 DXMTPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	-	19	-	125	1

Induzione

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio						
 DXMIN94A	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	100	0,5
 DXMIN98A	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	200	1

Fry top

Modello	Piastra di cottura			Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 8 kW	Resistenze el. 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
	Liscia	Rigata	Cromata								
su armadio											
 DXMFTG94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
 DXMFTG94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
 DXMFTG94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
 DXMFTG98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
 DXMFTG98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
 DXMFTG98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
 DXMFTG98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
 DXMFTG98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
 DXMFTE94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
 DXMFTE94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
 DXMFTE94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
 DXMFTE98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
 DXMFTE98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
 DXMFTE98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
 DXMFTE98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
 DXMFTE98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1

Griglia pietralavica

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 10 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio						
 DXMPLG94A	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5
 DXMPLG98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1

Griglia ad acqua

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Resistenze elettriche 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio							
 DXWGE94A	40x90x85	64x37x3	1	6	400V/3N 50/60Hz	72	0,5
 DXWGE98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	113	1

Friggitrici

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
 DXMFRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
 DXMFRG98A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
 DXMFRE94A2V	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5
 DXMFRE94A	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5
 DXMFRE98A	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1

Cuocipasta

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
 DXMCPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
 DXMCPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1
 DXMCPE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5
 DXMCPE98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1

Brasiere

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm ²	Capacità vasca Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale										
 DXMBRG98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
 DXMBRG98A	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
 DXMBRE98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1
 DXMBRE98A	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1

Pentole

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco									
 DXMPEG98A100	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
 DXMPEG98A150	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
 DXMPEG98A100I	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
 DXMPEG98A150I	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
 DXMP EE98A100I	80x90x85	60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1
 DXMP EE98A150I	80x90x85	60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1

Bagnomaria

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio								
 DXMBME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
 DXMBME98A	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1



Eurotec s.r.l. - Div. DEXION
Strada Brescello - Cadelbosco, 42041 Brescello (RE) - Italy
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
dexion@itweurotec.it - www.dexion.it

 **Food Equipment Group**