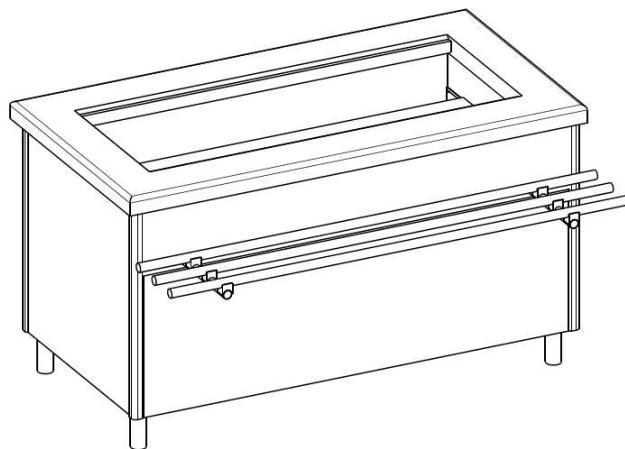




# BAIN MARIE À AIR SUR ÉTUVE

**DESSUS** Tout inox 18/10 ep.2mm poli brossé. Le pourtour est rayonné R=15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Au centre, cuve format 3, 4 ou 5GN1/1 avec escalier multi présentation, pour sous multiples ou maintien des couvercles sans les bacs. Prévue pour bacs 1/1 prof.150mm maxi. Chauffage « à air chaud pulsé ». Gouttières de récupération des déchets en fond de cuve. Accès aux moto turbines centrifuges (résistantes à +300°C) et aux 4 résistances blindées inox par capot inox 20/10 amovible en fond (dépannage aisés).



Assemblage des meubles par joint de 8 mm en base.

**SOUFBASSEMENT** Tout inox 18/10 ep.1mm poli brossé. Intérieur doublé inox. Isolation générale ep.30 à 60mm, par panneaux de laine de roche. Etuve ventilée côté service fermée par 2 portes coulissantes avec poignée affleurante athermique, portes montées sur rail alu et roulement à billes. Chauffage ventilé 1000w dans caisson inox central. Etagère basse ep.1.5mm, doublée et isolée, jonction d'enceinte chaude à pans inclinés. Possibilité d'inclure des échelles amovibles support bacs et/ou grilles à 5 niveaux de stockage en option. Température obtenue : entre 60 et 80°C. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50mm réglables en hauteur. A gauche côté service, interrupteur de commande, voyant de tension et de chauffe, thermostat numérique fixés en façade du tableau de protection électrique en ABS noir. Organes de sécurité et contacteur général à l'intérieur de ce tableau étanche monté sur glissières. Accès par vis.

**SUPERSTRUCTURE** aucun

**DECORATION** Habillage stratifié 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER, avec «U» inox de protection sur le champs inférieur, cornières inox verticales rayonnées et polies miroir dans chaque angle. Rampe à plateaux composée de 3 tubes diam. 30 mm poli clipsés sur consoles inox soudées au châssis, hauteur 700 mm du sol.

## TABLEAU DE CAPACITES

Longueur	Réf.	CUVE BAIN MARIE	ETUVE CHAUDE, 2 choix :		AUCUN PRESENTOIR	
			En bacs GN1/1 prof.150mm*	En bacs prof.65mm	pile d'assiettes d.240mm	-
1275	E249	3	2 x 3GN1/1	6	-	-
1600	E250	4	2 x 3GN1/1	8	-	-
1925	E251	5	2 x 3GN2/1	12	-	-

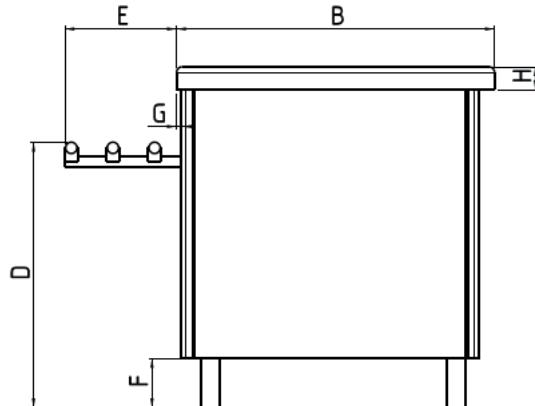
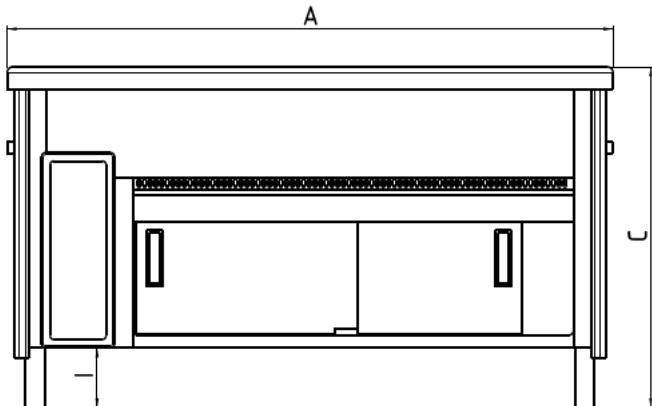
\*capacité d'un bac GN1/1 prof.150mm, soit 84 portions de 120gr de viande, soit 63 portions de 330gr de légume

## OPTIONS

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins<br><input type="checkbox"/> Habillage descendant jusqu'à 20mm du sol<br><input type="checkbox"/> Plinthe inox 18.10 en retrait de façade et côtés libres<br><input type="checkbox"/> échelle(s) amovible(s) en fil inox à 3 niveaux de stockage dans l'étuve<br><input type="checkbox"/> Rampe spéciale : menuisée, en résine ou en pierre | <input type="checkbox"/> tablette dépose assiette amovible côté service<br><input type="checkbox"/> alimentation électrique par potence inox au plafond<br><input type="checkbox"/> 1 prise électrique 220Vt + T encastrée côté service |
|--|---|

## DONNÉES TECHNIQUES

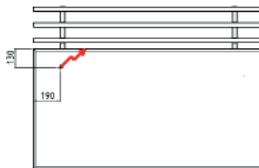
Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
E239	1275	840	900	700	300	129	14	60	158				
E240	1600	840	900	700	300	129	14	60	158				
E241	1925	840	900	700	300	129	14	60	158				



Rien prévoir.



Prévoir arrivée électrique 400vt+N+T (câble HO7RNF), 2 m de mou, protégée sur H=0.15m par gaine PVC rigide D32. Protégée au général par disjoncteur différentiel 30mA. A raccorder au bornier 6mm² du meuble.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Tension	poids en Kg
E249	1275	4500W	400V + N + T	205
E250	1600	6000W	400V + N + T	220
E251	1925	7000W	400V + N + T	235

\* hors rajout de prise électrique encastrée

## PERFORMANCE THERMIQUE

Conformément à la norme AC D40-004 délivrée par l'Afnor certification (NF Hygiène Alimentaire), nous garantissons

- . pour la cuve de bain marie une température homogène à cœur des denrées alimentaires entre +63°C et +90°C pendant la durée du service, soit 120 minutes.

- . pour l'étuve chaude une température

homogène à cœur des denrées alimentaires supérieure à +63°C pendant la durée du service, soit 90 minutes.

Sous réserve d'une température ambiante de 25°C maxi dans le restaurant et à conditions que les denrées sortent de la cuisson à une température mini de +63°C puis placées dans des bacs prof.150mm.