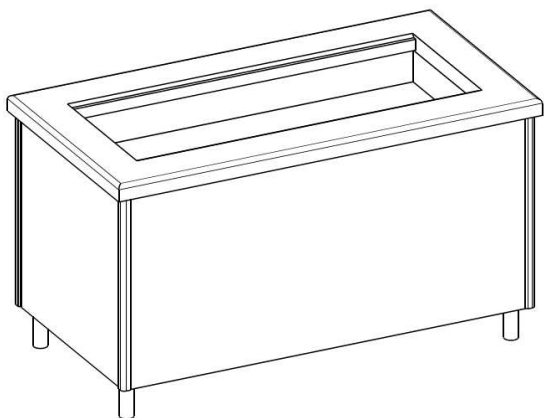


# BAIN MARIE À EAU SUR ÉTUVE

**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 inox format 3, 4, 5 ou 6GNI/1 avec escalier multi présentation, pour sous multiples ou maintien des couvercles sans les bacs. Prévues pour bacs GNI/1 prof.150mm maxi. Chauffage « par conduction ». Résistances blindées inox 1000W placées en sous face de la cuve fixées sur une plaque aluminium ep.4mm. Accès par capot isolé sous le meuble. Cuve pentée vers vidange 26/34.

Arrivée d'eau automatique et trop plein 15/21 sur un coté,



détecteur de niveau d'eau téflon de l'autre. Mise en route par interrupteur lumineux avec sécurité de chauffe.

Assemblage des meubles par joint de 8 mm en base.

**SOUBASSEMENT** 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 coté 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. 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. A droite, placard Plomberie en ABS noir basculant, accès vanne de vidange ¼ de tour et by-pass « manuel/auto/arrêt » pour l'arrivée d'eau.

**SUPERSTRUCTURE** Aucun.

**DECORATION** Habillage stratifié 3 faces, 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. Pas de rampe.

## TABLEAU DE CAPACITES

Longueur	Réf.	CUVE BAIN MARIE	ETUVE CHAUDE, 2 choix :		PRESENTOIR INOX	
		En bacs GNI/1 prof.150mm*	En bacs prof.65mm	pile d'assiettes d.240mm	-	-
1275	E229	3	-	4	-	-
1600	E230	4	2 x 5GNI/1	6	-	-
1925	E231	5	2 x 5GN2/1	10	-	-

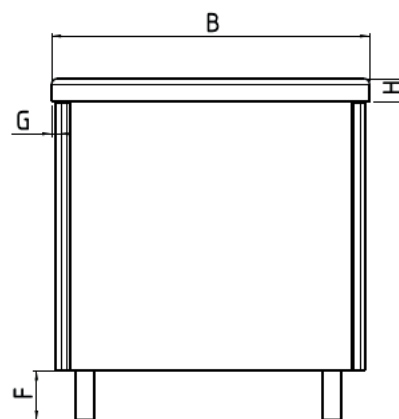
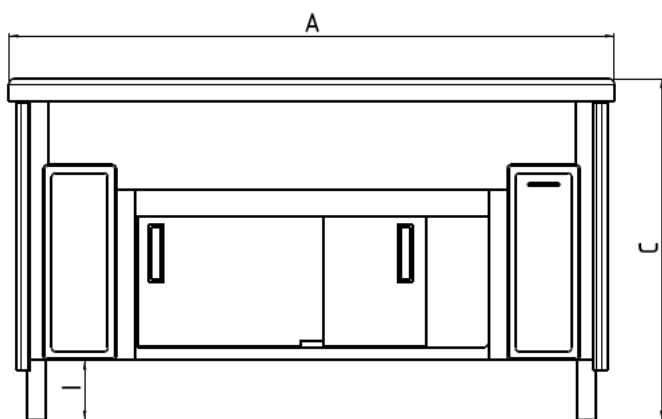
\*capacité d'un bac GNI/1 prof.150mm, soit 84 portions de 120gr de viande, soit 63 portions de 330gr de légume

## OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Habillage descendant jusqu'à 20mm du sol
- Plinthe inox 18.10 en retrait de façade et côtés libres
- échelle(s) amovible(s) en fil inox à 3 niveaux de stockage dans l'étuve
- tablette dépose assiette amovible côté service
- alimentation électrique par potence inox au plafond
- 1 prise électrique 220Vt + T encastrée côté service

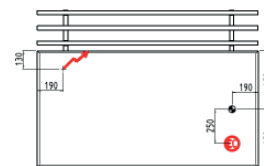
## DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
E229	1275	840	900			129	14	60	158				
E230	1600	840	900			129	14	60	158				
E231	1925	840	900			129	14	60	158				



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 6mm<sup>2</sup> du meuble.

Prévoir vidange au sol, en cuivre 26/34F, dépassant de 0.15m du sol fini, siphonnée en parcours sous dalle. ( Raccord delflex avec meuble non fourni). Prévoir arrivée d'eau Chaude (th7) au sol, sur robinet d'arrêt ¼ de tour 15/21F, dépassant de 0.15m du sol fini ( Raccord delflex avec le meuble non fourni).



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Tension	pois en Kg
E229	1275	4000W	400V + N + T	260
E230	1600	5000W	400V + N + T	280
E231	1925	6000W	400V + N + T	300

\* 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.