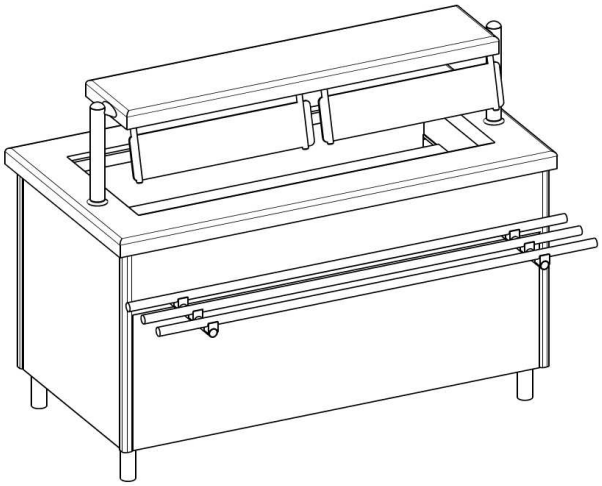
Link inox
for your self

BAIN MARIE À AIR SUR BAIE LIBRE

AVEC PRÉSENTOIR INOX

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 aisé).



Assemblage des meubles par joint de 8 mm en base.

SOUBASSEMENT Tout inox 18/10 ep.1mm poli brossé. Ouvert coté service, intérieur doublé inox. Isolation générale ep.30 à 60mm, par panneaux de laine de roche. 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 1 Niveau d'étagère en inox 18/10 ép.2mm, rayonnée sur 4 faces R=15mm poli miroir. Pare haleine en verre sécurit ep.6mm en sous face coté client, maintenu de façon incliné par pinces thermo moulées noires. Ensemble maintenu par 2 colonnettes diam.48mm poli miroir, avec embase tulipée et pièces de jonction respectant le cahier des charges NF Hygiène Alimentaire. Colonnettes traversant le châssis pour une excellente rigidité.

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	BAIE LIBRE		PRESENTOIR INOX	
		En bacs GN1/1 prof.150mm*	En bacs GN1/1	assiettes d.240mm	en bacs GN1/1	Assiettes d.240mm
1275	E239F1	3	-	-	-	4
1600	E240F2	4	-	-	-	5
1925	E241F3	5	-	-	-	7

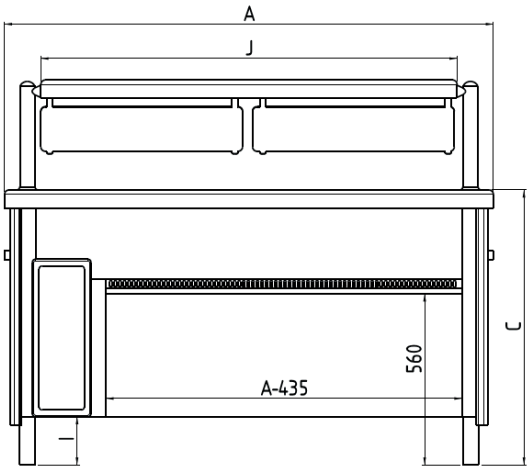
*capacité d'un bac GN1/1 prof.150mm, soit 84 portions de 120gr de viande, soit 63 portions de 330gr de légume

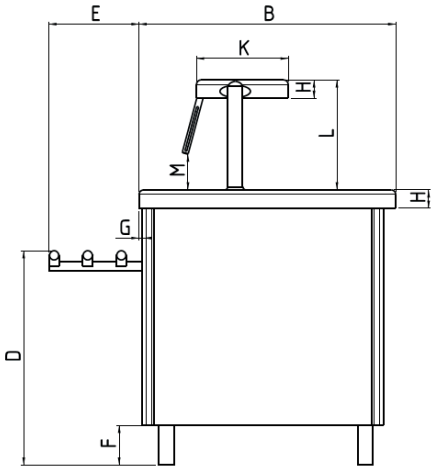
OPTIONS

- ☐ 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
- ☐ remplacement du présentoir inox par une étagère en verre galbé
- ☐ 1 prise électrique 220Vt + T encastrée côté service
- ☐ Rampe spéciale : menuisée, en résine ou en pierre
- ☐ étagère inox en partie basse
- ☐ alimentation électrique par potence inox au plafond
- ☐ tablette dépose assiette amovible côté service

DONNÉES TECHNIQUES

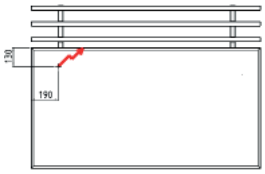
Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
E239F1	1275	840	900	700	300	129	14	60	158	1037	300	360	125
E240F2	1600	840	900	700	300	129	14	60	158	1362	300	360	125
E241F3	1925	840	900	700	300	129	14	60	158	1687	300	360	125





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
E239F1	1275	3500W	400V + N + T	160
E240F2	1600	5000W	400V + N + T	175
E241F3	1925	6000W	400V + N + T	190

* 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.

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.