

BAIN MARIE À AIR ENCASTRABLE

AVEC PRÉSENTOIR INOX

DESSUS Tout inox 18/10 ép.2mm poli vibré. Rebord périphérique de 15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Cuve au format 2, 3, 4, 5 ou 6 GNI/1 avec escalier multi présentation, pour sous bacs multiples ou maintenir les couvercles sans les bacs. Prévue pour bacs 1/1 de 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 résistances par capot inox 20/10 amovible en fond (dépannage aisé). Isolation par laine de roche ép.40mm. Ceinture et fond tout inox poli brossé ép.1mm, fixée sous le

dessus par vissage.

Régulation numérique par thermostat et sonde PT100 (0 à 100°C), interrupteur lumineux et voyant de chauffe sur façade inox satellite avec tableau de protection électrique complet en option, à loger en soubassement du meuble EXISTANT.

SOUBASSEMENT EXISTANT NON FOURNI dans lequel il faut prévoir une découpe pour encastrer le boîtier de commande satellite.

SUPERSTRUCTURE 1 Niveau d'étagère en inox 18/10 ép.2mm, rayonnée sur 4 faces R=15mm poli miroir. Pare haleine en verre sécurit ép.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.

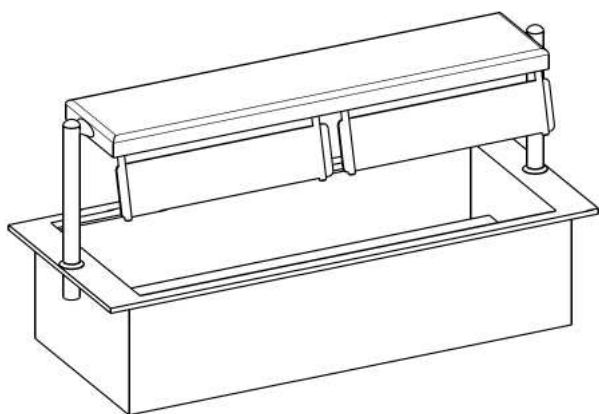


TABLEAU DE CAPACITES ET COTES D'ENCASTREMENT

Longueur	COTES D'ENCASTREMENT dans le dessus existant*	Réf.	CUVE BAIN MARIE		PRÉSENTOIR INOX	
			En bacs ou grilles GNI/1	Assiettes d.240mm	En bacs GNI/1	Assiettes d.240mm
875	835x600mm	EV238	2	-	-	3
1200	1160x600mm	EV239	3	-	-	4
1525	1485x600mm	EV240	4	-	-	5
1850	1810x600mm	EV240	5	-	-	7
2175	2135x600mm	EV241	6	-	-	8

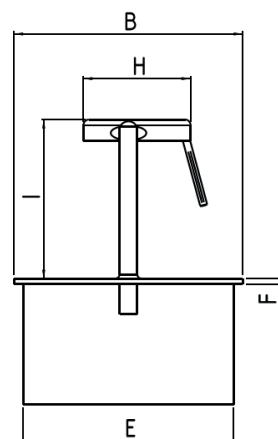
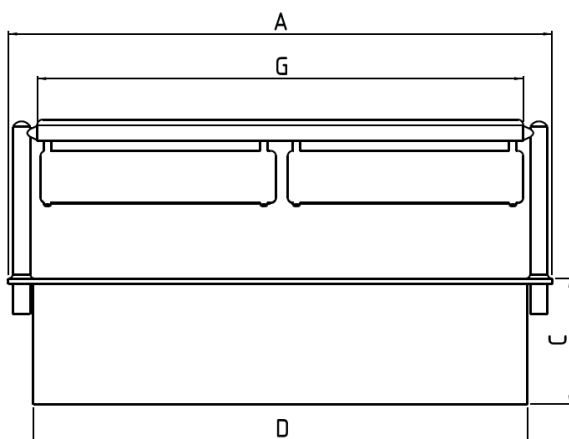
* à cela s'ajoute la côte d'encastrement du boîtier de commande satellite 243x140mm

OPTIONS

- boîtier de commande satellite avec tableau de protection électrique (tableau 8 modules)
- rampe chauffante halogènes fixée en sous face du présentoir

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EV238	875	640	350	730	590	15	768	300	360				
EV239	1200	640	350	1054	590	15	1037	300	360				
EV240	1525	640	350	1379	590	15	1362	300	360				
EV241	1850	640	350	1704	590	15	1687	300	360				
EV242	2175	640	350	2029	590	15	2012	300	360				



 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
EV238	875	2500W	400V + N + T	
EV239	1200	3500W	400V + N + T	
EV240	1525	5000W	400V + N + T	
EV241	1850	6000W	400V + N + T	
EV242	2175	7000W	400V + N + T	

PERFORMANCE THERMIQUE

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

pour le dessus chauffant une température homogène à cœur des denrées alimentaires entre +63°C et +90°C pendant la durée du service, soit 60 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.