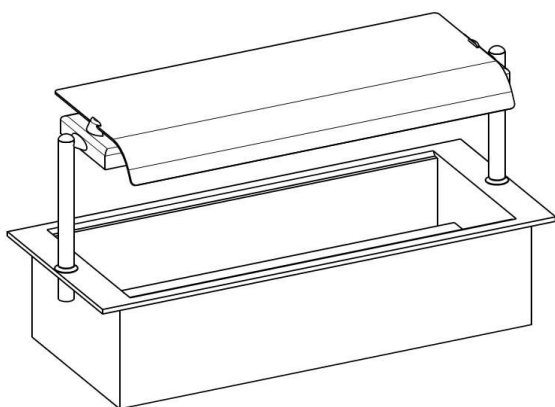


BAIN MARIE À AIR ENCASTRABLE

AVEC PRÉSENTOIR VERRE GALBÉ

DESSUS Tout inox 18/10 ep.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 ep.40mm. Ceinture et fond tout inox poli brossé ep.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 neutre en verre Sécurité ep.6mm, bombé à l'avant formant pare haleine. Maintenu sur poutrelle inox 2mm, largeur 300mm et rayonnée sur 4 faces R=15mm poli miroir, par pièces thermoformées noires, laissant un espace de 20mm pour le nettoyage. Ensemble sur 2 colonnettes inox diam.48 polies miroir, avec embase tulipée. Colonnettes traversant le châssis pour davantage de rigidité.

TABLEAU DE CAPACITES ET COTES D'ENCASTREMENT

Longueur	COTES D'ENCASTREMENT dans le dessus existant*	Réf.	CUVE BAIN MARIE		PRÉSENTOIR VERRE GALBE	
			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

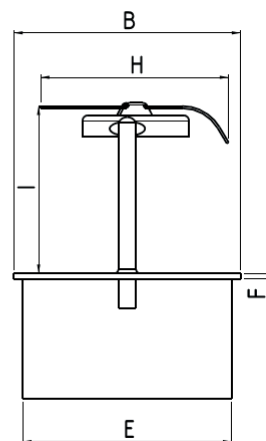
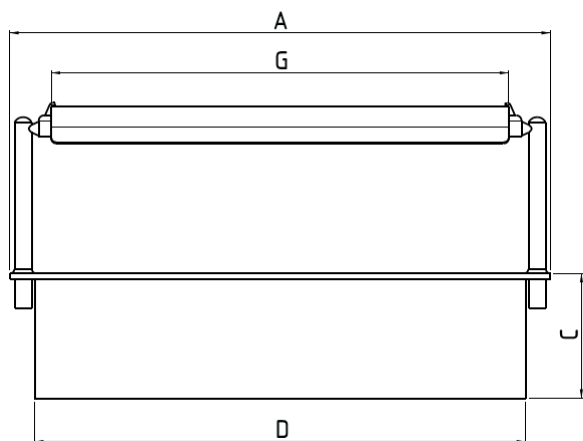
* à cela s'ajoute la côte d'encastrement du boîtier de commande satellite 243x140mm

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	640	530	365				
EV239	1200	640	350	1054	590	15	950	530	365				
EV240	1525	640	350	1379	590	15	1290	530	365				
EV241	1850	640	350	1704	590	15	790(x2)	530	365				
EV242	2175	640	350	2029	590	15	950(x2)	530	365				



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.