

BAIN MARIE À EAU 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 « par conduction ». Résistances blindées inox 1000W placées en sous face de la cuve fixées sur une plaque aluminium ép.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. 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.

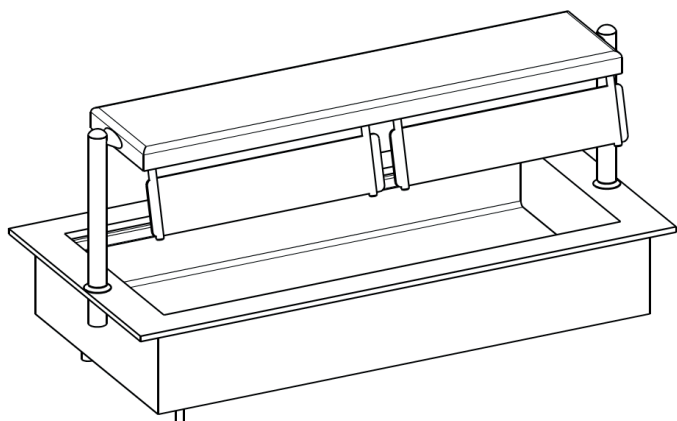


TABLEAU DE CAPACITES ET COTES D'ENCASTREMENT

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	835x710mm	EB228	2	-	-	3
1200	1160x710mm	EB229	3	-	-	4
1525	1485x710mm	EB230	4	-	-	5
1850	1810x710mm	EB231	5	-	-	7
2175	2135x710mm	EB232	6	-	-	8

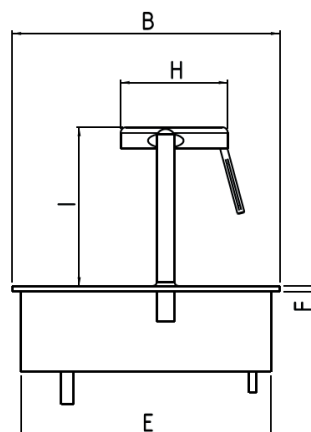
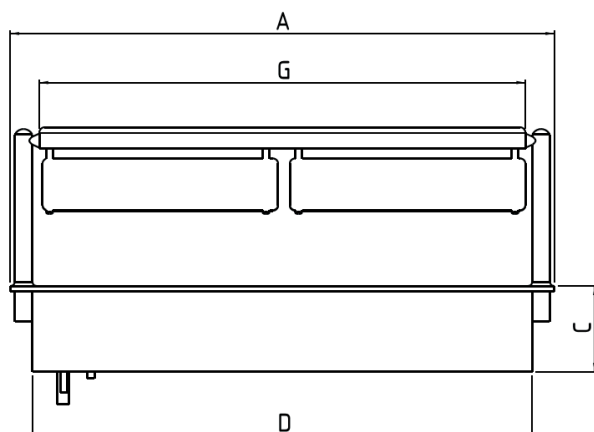
* à cela s'ajoute la côte d'encastrement du boîtier de commande satellite 243x140mm

OPTIONS

- boîtier de commande satellite avec tableau de protection électrique (tableau 8 modules)
- éclairage étanche fixée en sous face du présentoir

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EB228	875	750	240	750	700	15	768	300	360				
EB229	1200	750	240	1075	700	15	1307	300	360				
EB230	1525	750	240	1400	700	15	1362	300	360				
EB231	1850	750	240	1725	700	15	1687	300	360				
EB232	2175	750	240	2050	700	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
EB228	875	2000W	400V + N + T	
EB229	1200	3000W	400V + N + T	
EB230	1525	4000W	400V + N + T	
EB231	1850	5000W	400V + N + T	
EB232	2175	6000W	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.